**FH 51 /HA S**
**FH 51 IX /HA S**
**FHR 540 /HA S**
**FHS 51 /HA S**
**FHS 51 IX/HA S**
**FHB 51 /HA S**
**FHB 51 IX/HA S**
**FH 51 /HA**
**FH 51 IX /HA**
**FHS 51 /HA**
**FHS 51 IX/HA**

KZ.O.02.0361

**FR** **Français**

# Mode d’emploi
**FOUR**

**Sommaire**


Mode d’emploi,1
Avertissements,3
Assistance,7
Description de l’appareil,9
Description de l’appareil,11
Installation,25
Mise en marche et utilisation,27
Programmes,27
Précautions et conseils,29
Nettoyage et entretien,29


**IT** **Italiano**

# Istruzioni per l’uso
**FORNO**

**Sommario**


Istruzioni per l’uso,1
Avvertenze,3
Assistenza,7
Descrizione dell’apparecchio,9
Descrizione dell’apparecchio,11
Installazione,13
Avvio e utilizzo,15
Programmi,15
Precauzioni e consigli,17
Manutenzione e cura,17


**ES** **Español**

# Manual de instrucciones
**HORNO**

**Sumario**


Manual de instrucciones,1
Advertencias,4
Asistencia,7
Descripción del aparato,9
Descripción del aparato,11
Instalación,31
Puesta en funcionamiento y uso,33
Programas,33
Precauciones y consejos,35
Mantenimiento y cuidados,35


**GB** **English**

# Operating Instructions
**OVEN**

**Contents**


Operating Instructions,1
Warnings,3
Assistance,7
Description of the appliance,9
Description of the appliance,11
Installation,19
Start-up and use,21
Cooking modes,21
Precautions and tips,23
Maintenance and care,23


**PT** **Portuges**

# Instruções para a utilização
**FORNO**

**Índice**


Instruções para a utilização,1
Advertências,4
Assistência,8
Descrição do aparelho,9
Descrição do aparelho,11
Instalação,37
Início e utilização,39
Programas,39
Precauções e conselhos,41
Manutenção e cuidados,41

**DE** **Deutsch**

# Bedienungsanleitung
**BACKOFEN**

**Inhaltsverzeichnis**


Bedienungsanleitung,2
Hinweise,5
Kundendienst,8
Beschreibung Ihres Gerätes,10
Beschreibung Ihres Gerätes,12
Installation,43
Inbetriebsetzung und Gebrauch,45
Programme,45
Vorsichtsmaßregeln und Hinweise,48
Reinigung und Pflege,48


**KZ** **Қазақша**

# Пайдалану нұсқаулығы
**ПЕШ**

**Мазмұны**


Пайдалану нұсқаулығы,2
Ескертулер,6
Көмек,8
Құрылғы сипаттамасы,10
Құрылғы сипаттамасы,12
Орнату,63
Қосу және пайдалану,65
Тағам дайындау режимдері,65
Сақтандырулар мен кеңестер,68
Күтім және пайдалану,68


**NL** **Nederlands**

# Gebruiksaanwijzing
**OVEN**

**Inhoud**


Gebruiksaanwijzing,2
Belangrijk,5
Service,8
Beschrijving van het apparaat,10
Beschrijving van het apparaat,12
Het installeren,50
Starten en gebruik,52
Programma’s,52
Voorzorgsmaatregelen en advies,54
Onderhoud en verzorging,54


**RS** **Русскии**

# Руководство по эксплуатации
**ДУХОВОЙ ШКАФ**

**Содержание**


Руководство по эксплуатации,2
Запобіжні заходи,6
Сервисное обслуживание,8
Описание изделия,10
Описание изделия,12
Установка,56
Включение и эксплуатация,58
Программы,58
Предосторожности и рекомендации,61
Техническое обслуживание и уход,62

IT

## Avvertenze

ATTENZIONE: Questo apparecchio e le sue parti accessibili diventano molto caldi durante l'uso. Bisogna fare attenzione ed evitare di toccare gli elementi riscaldanti. Tenere lontani i bambini inferiori agli 8 anni se non continuamente sorvegliati. Il presente apparecchio può essere utilizzato dai bambini a partire dagli 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali oppure con mancanza di esperienza e di conoscenza se si trovano sotto adeguata sorveglianza oppure se sono stati istruiti circa l'uso dell'apparecchio in modo sicuro e se si rendono conto dei pericoli correlati. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e di manutenzione non devono essere effettuate dai bambini senza sorveglianza.

Non utilizzare prodotti abrasivi né spatole di metallo taglienti per pulire lo sportello in vetro del forno in quanto potrebbero graffiare la superficie, provocando, così, la frantumazione del vetro.

Non utilizzare mai pulitori a vapore o ad alta pressione per la pulizia dell'apparecchio.

ATTENZIONE: Assicurarsi che l'apparecchio sia spento prima di sostituire la lampada per evitare la possibilità di scosse elettriche.

GB

## Warnings

WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

FR

## Avertissements

ATTENTION : Cet appareil ainsi que ses parties accessibles deviennent très chauds pendant leur fonctionnement. Il faut faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants. Ne pas faire approcher les enfants de moins de 8 ans à moins qu'ils ne soient sous surveillance constante. Le présent appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou n'ayant pas l'expérience ou les connaissances indispensables, à condition qu'ils soient sous bonne surveillance ou qu'ils aient reçu les instructions nécessaires pour une utilisation de l'appareil en toute sécurité

et à condition qu'ils se rendent compte des dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Les opérations de nettoyage et d'entretien ne doivent pas être effectuées par des enfants non surveillés.

Ne pas utiliser de produits abrasifs ni de spatules métalliques coupantes pour nettoyer la porte du four en verre, sous peine d'érafler la surface et de briser le verre.

Ne jamais nettoyer l'appareil avec des nettoyeurs vapeur ou haute pression.

ATTENTION : s'assurer que l'appareil est éteint avant de procéder au remplacement de l'ampoule, afin d'éviter tout risque d'électrocution.

**ES**

## Advertencias

ATENCIÓN: Este aparato y sus partes accesibles se vuelven muy calientes durante el uso. Por lo tanto, es importante evitar tocar los elementos calentadores. Mantenga alejados a los niños menores de 8 años si no son continuamente vigilados. El presente aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas o sin experiencia ni conocimientos, si se encuentran bajo una adecuada vigilancia o si han sido instruidos sobre el uso del aparato de modo seguro y comprenden los peligros relacionados con el mismo. Los niños no deben jugar con el aparato. Las operaciones de limpieza y de mantenimiento no deben ser realizadas por niños sin vigilancia.

No utilice productos abrasivos ni espátulas de metal cortantes para limpiar la puerta de cristal del horno ya que podrían rayar la superficie y quebrar el cristal.

No utilice nunca limpiadores a vapor o de alta presión para la limpieza del aparato.

ATENCIÓN: Antes de sustituir la lámpara controle que el aparato esté apagado para evitar la posibilidad de choques eléctricos.

**PT**

## Advertências

ATENÇÃO: Este aparelho e as suas partes acessíveis aquecem muito durante a utilização. É preciso ter atenção e evitar tocar os elementos que aquecem. Manter afastadas as crianças com menos de 8 anos, caso não estejam a ser vigiadas. O presente aparelho pode ser utilizado por crianças com mais de 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com pouca experiência e conhecimentos, caso sejam adequadamente vigiadas ou caso tenham recebido instruções em relação ao uso do aparelho de forma segura e tenham conhecimento dos perigos associados. As crianças não devem brincar com o aparelho. As operações de limpeza e manutenção não devem ser efectuadas por crianças sem vigilância.

Não utilizar produtos abrasivos nem espátulas de metal cortantes para limpar a porta em vidro do forno, uma vez que pode riscar a superfície, provocando a ruptura do vidro.

Nunca utilize equipamento de limpeza a vapor ou de alta pressão para limpar o aparelho.

ATENÇÃO: Assegure-se de que o aparelho esteja desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar a possibilidade de choques eléctricos.

DE

## Hinweise

ZUR BEACHTUNG: Bei Gebrauch wird dieses Gerät und alle zugänglichen Teile sehr heiß. Es ist darauf zu achten, dass die Heizelemente nicht berührt werden. Kinder unter 8 Jahren, die nicht ständig beaufsichtigt sind, von dem Gerät fernhalten. Das Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, geistigen oder Wahrnehmungsfähigkeiten oder aber ohne ausreichende Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, vorausgesetzt sie werden ausreichend überwacht oder sie wurden in den sicheren Gebrauch des Geräts eingewiesen und haben eine ausreichende Wahrnehmung der mit dem Gebrauch des Geräts verbundenen Gefahren. Erlauben Sie Kindern nicht, mit dem Gerät zu spielen. Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nicht von unbewachten Kindern ausgeführt werden.

Verwenden Sie zur Reinigung der Glastür des Backofens keine Scheuermittel oder scharfkantige Metallspachtel, um die Oberfläche nicht zu zerkratzen und so das Zerspringen des Glases zu verursachen.

Verwenden Sie zur Reinigung des Kochfeldes keine Dampf- oder Hochdruckreinigungsgeräte.

ZUR BEACHTUNG: Versichern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen. Stromschlaggefahr.

NL

## Belangrijk

PAS OP: Dit apparaat en zijn bereikbare onderdelen worden tijdens gebruik zeer heet. Zorg ervoor de verwarmende elementen niet aan te raken. Zorg ervoor dat kinderen die kleiner dan 8 jaar oud zijn niet dichtbij het apparaat kunnen komen, tenzij onder constant toezicht. Het huidige apparaat mag alleen door kinderen van 8 jaar en ouder en door personen met een beperkt lichamelijk, sensorieel of geestelijk vermogen, of zonder ervaring en kennis worden gebruikt, mits ze onder adequaat toezicht zijn, of mits ze zijn onderricht m.b.t. het veilige gebruik van het apparaat en zich bewust zijn van de betreffende gevaren. Voorkom dat kinderen met het apparaat spelen. De reinigings- en onderhoudshandelingen mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij onder toezicht.

Gebruik geen schurende producten, noch snijdende metalen spatels om de glazen deur van de oven te reinigen, aangezien deze het oppervlak zouden kunnen krassen, en als gevolg het glas doen verbrijzelen.

Gebruik nooit huishoudapparaten met stoom of hoge druk voor het reinigen van de kookplaat.

PAS OP: Controleer of het apparaat uit staat voor u de lamp vervangt, om te voorkomen dat u een elektrische schok krijgt.

RS

## Запобіжні заходи

ВНИМАНИЕ: Данное изделие и его доступные комплектующие сильно нагреваются в процессе эксплуатации. Будьте осторожны и не касайтесь нагревательных элементов.
Не разрешайте детям младше 8 лет приближаться к изделию без контроля. Данное изделие может быть использовано детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или без опыта и знания о правилах использования изделия при условии надлежащего контроля или обучения безопасному использованию изделия с учетом соответствующих рисков. Не разрешайте детям играть с изделием. Не разрешайте детям осуществлять чистку и уход за изделием без контроля взрослых.

Не используйте абразивные вещества или режущие металлические скребки для чистки стеклянной дверцы духового шкафа, так как они могут поцарапать поверхность, что может привести к разбиванию стекла.

Никогда не используйте паровые чистящие агрегаты или агрегаты под высоким давлением для чистки изделия.

ВНИМАНИЕ: Проверьте, чтобы изделие было выключено, перед заменой лампочки во избежание возможных ударов током.

KZ

## Ескертулер

ЕСКЕРТУ: Құрылғы мен оның қол жететін бөліктері жұмыс кезінде қызуы мүмкін.
Қыздыру элементтеріне тимеуге назар аударыңыз.
8-ге толмаған балаларға үздіксіз бақылау болмаса, құрылғыдан аулақ ұстау керек. Бұл құрылғыны қауіпсіз түрде қолдану бойынша кеңес не нұсқау берілген және ықтимал қауіп-қатерлерді түсінетін жағдайда, оны 8-ге толған балалар мен дене, сезіну немесе ой қабілеті төмен немесе тәжірибесі мен білімі жеткіліксіз адамдар қолдана алады. Балаларға құрылғымен ойнауға болмайды. Балаларға бақылаусыз құрылғыны тазалауға және оған қызмет көрсетуге болмайды.

Пеш есігінің шынысын тазалау үшін қатты ысқыш тазалағыштарды немесе өткір метал ысқыщтарды пайдаланбаңыз, себебі олар шыныны сызып, оның шағылуына әкелуі мүмкін.

Құрылғыда ешқашан бу тазартқышты немесе шаңсорғышты пайдаланбаңыз.

ЕСКЕРТУ: Тоқ соғу мүмкіндігінің алдын алу үшін шамды ауыстырмас бұрын құрылғы өшірілгеніне көз жеткізіңіз

IT

# Assistenza

**!** Non ricorrere mai a tecnici non autorizzati.

Comunicare:
- Il tipo di anomalia;
- Il modello della macchina (Mod.)
- Il numero di serie (S/N)

Queste ultime informazioni si trovano sulla targhetta caratteristiche posta sull'apparecchio

**Assistenza Attiva 7 giorni su 7**

ASSISTENZA - RICAMBI - ACCESSORI
**199.199.199**
NUMERO UNICO

Se nasce il bisogno di assistenza o manutenzione basta chiamare il Numero Unico Nazionale 199.199.199* per essere messi subito in contatto con il Centro Assistenza Tecnica più vicino al luogo da cui si chiama.
È attivo 7 giorni su 7, sabato e domenica compresi, e non lascia mai inascoltata una richiesta.

**Estensione di garanzia Airbag**

Airbag è il servizio esclusivo creato da Ariston che integra e prolunga nel tempo i contenuti della garanzia standard: con una modica cifra protegge il cliente da ogni imprevisto riguardante l'assistenza e la manutenzione dell'elettrodomestico. Per i 5 anni successivi alla data di acquisto il cliente che aderisce al programma Airbag avrà diritto gratuitamente a:

- l'intervento entro 48 ore dalla chiamata;
- il contributo per spese di trasferta del Tecnico (diritto di chiamata);
- la manodopera;
- le parti di ricambio originali;
- il trasporto dell'elettrodomestico non riparabile in loco.

Inoltre, qualora l'elettrodomestico non sia riparabile la garanzia prevede la sostituzione a prezzo agevolato in funzione dell'anzianità del prodotto.

* Al costo di 14,25 centesimi di Euro al minuto (iva inclusa) dal Lun. al Ven. dalle 08:00 alle 18:30, il Sab. dalle 08:00 alle 13:00 e di 5,58 centesimi di Euro al minuto (iva inclusa) dal Lun. al Ven. dalle 18:30 alle 08:00, il Sab. dalle 13:00 alle 08:00 e i giorni festivi, per chi chiama dal telefono fisso. Per chi chiama da radiomobile le tariffe sono legate al piano tariffario dell'operatore telefonico utilizzato.
Le suddette tariffe potrebbero essere soggette a variazione da parte dell'operatore telefonico; per maggiori informazioni consultare il sito www.indesit.com.

GB

# Assistance

**!** Never use the services of an unauthorised technician.

Please have the following information to hand:
- The type of problem encountered.
- The appliance model (Mod.).
- The serial number (S/N).

The latter two pieces of information can be found on the data plate located on the appliance.

FR

# Assistance

**!** Ne jamais faire appel à des techniciens non agréés.

Lui indiquer :
- le type d'anomalie;
- le modèle de l'appareil (Mod.)
- son numéro de série (S/N)

Ces informations figurent sur la plaque signalétique apposée sur l'appareil

ES

# Asistencia

**!** No llame nunca a técnicos no autorizados.

Comunique:
- El tipo de anomalía;
- El modelo de la máquina (Mod.)
- El número de serie (S/N)

Esta información se encuentra en la placa de características colocada en el aparato.

**La siguiente información es válida solo para España. Para otros países de habla hispana consulte a su vendedor.**

**Ampliación de garantía**
Llame al 902.363.539 y le informaremos sobre el fantástico plan de ampliación de garantía hasta 5 años.
Consiga una cobertura total adicional de
- Piezas y componentes
- Mano de obra de los técnicos
- Desplazamiento a su domicilio de los técnicos

**Y NO PAGUE AVERIAS NUNCA MAS**

**Servicio de asistencia técnica (SAT)**

Llame al **902.133.133** y nuestros técnicos intervendrán con rapidez y eficacia, devolviendo el electrodoméstico a sus condiciones óptimas de funcionamiento.
En el SAT encontrará recambios, accesorios y productos específicos para la limpieza y mantenimiento de su electrodoméstico a precios competitivos.

**ESTAMOS A SU SERVICIO**

**PT**

# Assistência

**!** Nunca recorra a técnicos não autorizados.

Comunique:
- o tipo de avaria;
- o modelo da máquina (Mod.);
- o número de série (S/N);

Estas últimas informações encontram-se na placa de identificação situada no aparelho.

**DE**

# Kundendienst

**!** Wenden Sie sich auf keinen Fall an nicht autorisierte Techniker.

Geben Sie bitte Folgendes an:

- die genaue Beschreibung des Fehlers;
- das Gerätemodell (Mod.)
- die Modellnummer (S/N).

Letztere Informationen können dem Typenschild, das sich auf dem Gerät befindet, entnommen werden.

**NL**

# Service

**!** Wendt u nooit tot niet erkende monteurs.

Dit dient u door te geven:

- Het soort storing;
- Het model apparaat (Mod.)
- Het serienummer (S/N)

Deze laatste informatie bevindt zich op het typeplaatje op het apparaat

**RS**

# Сервисное обслуживание

**!** Никогда не обращайтесь к неуполномоченным техникам.

При обращении в Центр Технического обслуживания сообщите:

- Тип неисправности;
- Модель изделия (Мод.)
- Номер тех. паспорта (серийный №)

Эти данные вы найдете на паспортной табличке, расположенной на изделии.

**KZ**

# Көмек

**!** Рұқсаты жоқ адамның қызметін ешқашан қабылдамаңыз.

Келесі мәліметтерді оңай жерде ұстаңыз:

- Туындаған проблема түрі.
- Құрылғының моделі (Мод.).
- Сериялық нөмірі (С/н).

Кейінірек мәліметтердің екі бөлігін құрылғының деректер тақтасынан көре аласыз.

IT

# Descrizione dell’apparecchio

## Vista d’insieme

**1 POSIZIONE 1**
**2 POSIZIONE 2**
**3 POSIZIONE 3**
**4 POSIZIONE 4**
**5 POSIZIONE 5**
**6 GUIDE** di scorrimento dei ripiani
**7** Ripiano **LECCARDA**
**8** Ripiano **GRIGLIA**
**9 Pannello di controllo**

ES

# Descripción del aparato

## Vista en conjunto

**1 POSICIÓN 1**
**2 POSICIÓN 2**
**3 POSICIÓN 3**
**4 POSICIÓN 4**
**5 POSICIÓN 5**
**6 GUÍAS** de deslizamiento de las bandejas
**7** Bandeja **GRASERA**
**8** Bandeja **PARRILLA**
**9 Panel de control**

GB

# Description of the appliance

## Overall view

**1 POSITION 1**
**2 POSITION 2**
**3 POSITION 3**
**4 POSITION 4**
**5 POSITION 5**
**6 GUIDES** for the sliding racks
**7 DRIPPING PAN**
**8 GRILL**
**9 Control panel**

PT

# Descrição do aparelho

## Vista de conjunto

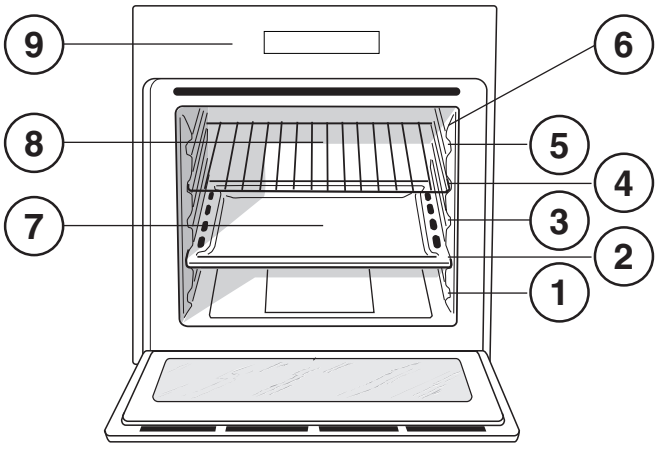
**1 POSIÇÃO 1**
**2 POSIÇÃO 2**
**3 POSIÇÃO 3**
**4 POSIÇÃO 4**
**5 POSIÇÃO 5**
**6 GUIAS** de escorrimento das prateleiras
**7** Prateleira **BANDEJA PINGADEIRA**
**8** Prateleira **GRADE**
**9 Painel de comandos**

FR

# Description de l’appareil

## Vue d’ensemble

**1 NIVEAU 1**
**2 NIVEAU 2**
**3 NIVEAU 3**
**4 NIVEAU 4**
**5 NIVEAU 5**
**6 GLISSIERES** de coulissement
**7** Support **LECHEFRITE**
**8** Support **GRILLE**
**9 Tableau de bord**



DE

# Beschreibung Ihres Gerätes

## Geräteansicht

1 **EINSCHUBHÖHE 1**
2 **EINSCHUBHÖHE 2**
3 **EINSCHUBHÖHE 3**
4 **EINSCHUBHÖHE 4**
5 **EINSCHUBHÖHE 5**
6 **GLEITFÜHRUNGEN** für die Einschübe
7 Einschub **FETTPFANNE**
8 Einschub **BACKOFENROST**
9 **Bedienfeld**

KZ

# Құрылғы сипаттамасы

## Жалпы шолу

1 **ПОЗИЦИЯ 1**
2 **ПОЗИЦИЯ 2**
3 **ПОЗИЦИЯ 3**
4 **ПОЗИЦИЯ 4**
5 **ПОЗИЦИЯ 5**
6 Сырғымалы серелерге арналған **СЫРҒЫТПАЛАР**
7 **ТАБА**
8 **ГРИЛЬ**
9 **Басқару тақтаы**

NL

# Beschrijving van het apparaat

## Algemeen aanzicht

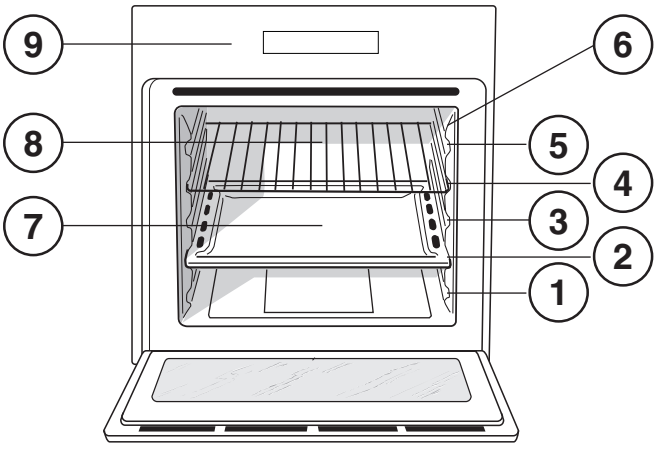
1 **POSITIE 1**
2 **POSITIE 2**
3 **POSITIE 3**
4 **POSITIE 4**
5 **POSITIE 5**
6 **GLEUVEN** om roosters in te schuiven
7 Rooster **LEKPLAAT**
8 Rooster **GRILL**
9 **Bedieningspaneel**

RS

# Описание изделия

## Общии вид

1 **ПОЛОЖЕНИЕ 1**
2 **ПОЛОЖЕНИЕ 2**
3 **ПОЛОЖЕНИЕ 3**
4 **ПОЛОЖЕНИЕ 4**
5 **ПОЛОЖЕНИЕ 5**
6 **ВЫДВИЖНЫЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ** уровней
7 **ПРОТИВЕНЬ**
8 **РЕШЕТКА**
9 **Панель управления**



IT

# Descrizione dell’apparecchio

### Pannello di controllo

**1** Spia **TERMOSTATO**
**2** Manopola **TERMOSTATO**
**3** Manopola **TIMER ***
**4** Manopola **PROGRAMMI**
**5** Manopola **TIMER RUSTICO ***

***** Presente solo in alcuni modelli.

GB

# Description of the appliance

### Control panel

**1** **THERMOSTAT** indicator light
**2** **THERMOSTAT** knob
**3** **TIMER** knob *****
**4** **SELECTOR** knob
**5** **COUNTRY STYLE TIMER** knob *****

***** Only available in certain models.

FR

# Description de l’appareil

### Tableau de bord

**1** Voyant **THERMOSTAT**
**2** Bouton **THERMOSTAT**
**3** Bouton **PROGRAMMATEUR FIN DE CUISSON ***
**4** Bouton **PROGRAMMES**
**5** Bouton **MINUTEUR RUSTUQUE ***

***** N’existe que sur certains modèles

ES

# Descripción del aparato

### Panel de control

**1** Spia **TERMOSTATO**
**2** Piloto **TERMOSTATO**
**3** Mando **TEMPORIZADOR ***
**4** Mando **PROGRAMAS**
**5** Mando **TEMPORIZADOR RÚSTICO ***

***** Presente sólo en algunos modelos.

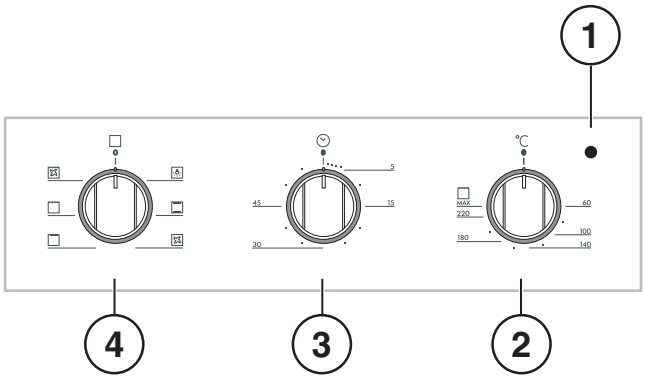
PT

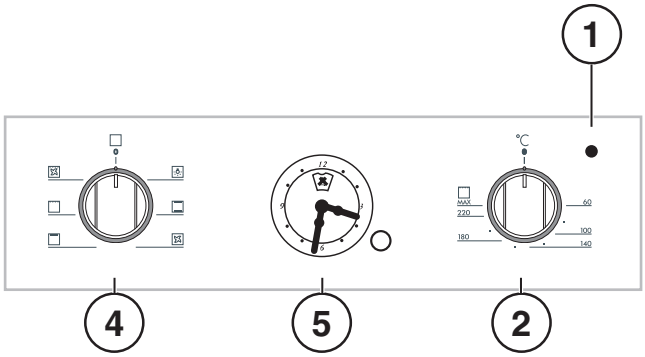
# Descrição do aparelho

### Painel de comandos

**1** Indicador luminoso **TERMOSTATO**
**2** Selector do **TERMÓSTATO**
**3** Selector do **TIMER ***
**4** Selector **PROGRAMAS**
**5** Selector do **TIMER RÚSTICO ***

***** Há somente em alguns modelos.



DE

# Beschreibung Ihres Gerätes

## Bedienfeld

**1** Kontrollleuchte **THERMOSTAT**
**2** Drehknopf **THERMOSTAT**
**3** Drehknopf **KURZZEITWECKER ***
**4** Drehknopf **PROGRAMME**
**5** Drehknopf **RUSTIKALE KURZZEITWECKER ***

***** Nur bei einigen Modellen.

KZ

# Құрылғы сипаттамасы

## Басқару тақтаы

**1** **ТЕРМОСТАТ** индикатор шамы
**2** **ТЕРМОСТАТ** тұтқасы
**3** **ТАЙМЕР** тұтқасы *****
**4** **РЕТТЕУ** тұтқасы
**5** **КАНТРИ СТИЛІНДЕП ТАЙМЕРІ** тұтқасы *****

***** Тек белгілі бір модельдерде бар.

NL

# Beschrijving van het apparaat

## Bedieningspaneel

**1** Controlelampje **THERMOSTAAT**
**2** **THERMOSTAATKNOP**
**3** Knop **TIMER ***
**4** Knop **PROGRAMMA'S**
**5** Knop **RUSTIEKE TIMER ***

***** Slechts op enkele modellen aanwezig.

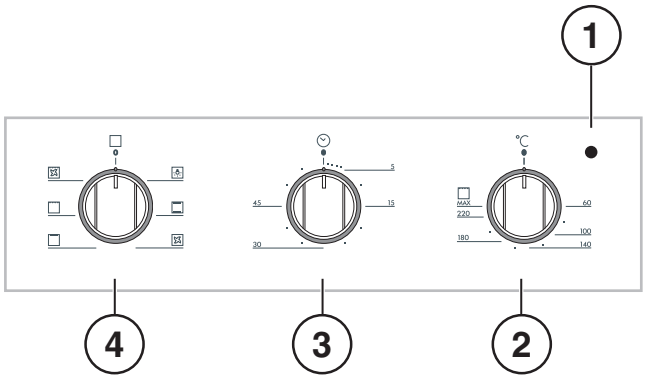
RS

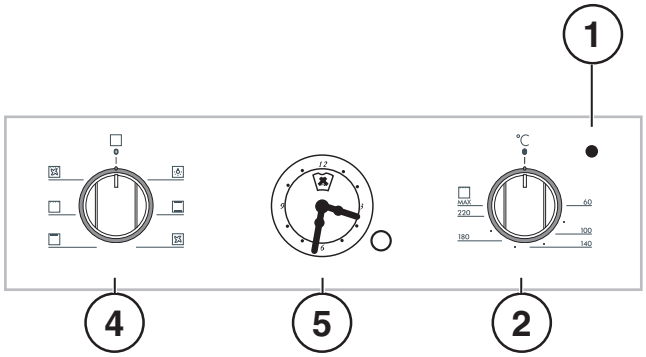
# Описание изделия

## Панель управления

**1** Индикатор **ТЕРМОСТАТА**
**2** Регулятор **ТЕРМОСТАТА**
**3** Рукоятка **ТАЙМЕРА ***
**4** Рукоятка **ПРОГРАММЫ**
**5** Рукоятка **АНАЛОГОВОГО ТАЙМЕРА ***

***** Имеется только в некоторых моделях.



# Installazione

**!** È importante conservare questo libretto per poterlo consultare in ogni momento. In caso di vendita, di cessione o di trasloco, assicurarsi che resti insieme all'apparecchio per informare il nuovo proprietario sul funzionamento e sui relativi avvertimenti.

**!** Leggere attentamente le istruzioni: ci sono importanti informazioni sull'installazione, sull'uso e sulla sicurezza.

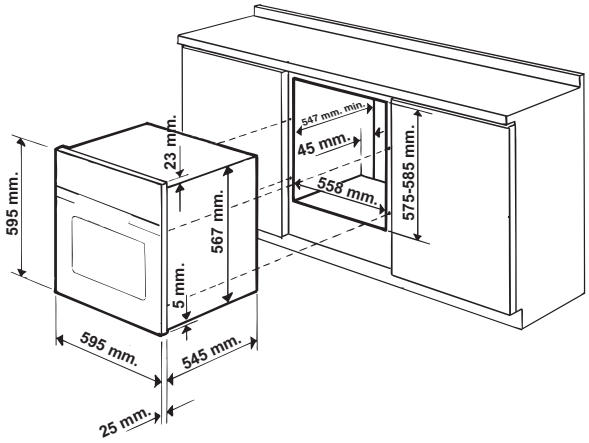
## Posizionamento

**!** Gli imballaggi non sono giocattoli per bambini e vanno eliminati secondo le norme per la raccolta differenziata (vedi Precauzioni e consigli).

**!** L'installazione va effettuata secondo queste istruzioni e da personale professionalmente qualificato. Una errata installazione può causare danni a persone, animali o cose.

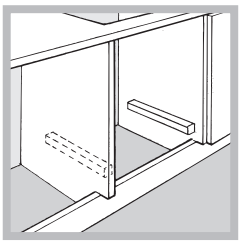
**Incasso**
Per garantire un buon funzionamento dell'apparecchio è necessario che il mobile abbia le caratteristiche adatte:

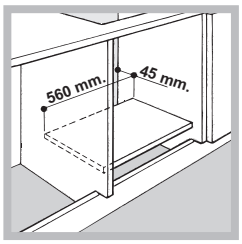
- i pannelli adiacenti il forno devono essere di materiale resistente al calore;
- nel caso di mobili in legno impiallacciato, le colle devono essere resistenti alla temperatura di 100°C;
- per l'incasso del forno, sia nel caso di inserimento **sottotavolo** (vedi figura) che a **colonna**, il mobile deve avere le seguenti dimensioni:



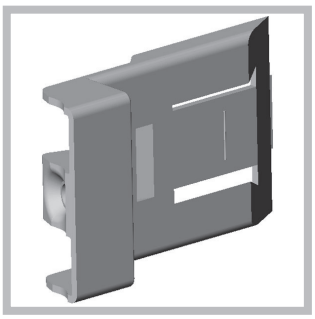

**!** Una volta incassato l'apparecchio non debbono essere possibili contatti con le parti elettriche.
Le dichiarazioni di consumo indicate in targhetta caratteristiche sono state misurate con questo tipo di installazione.

**Aerazione**
Per garantire una buona aerazione è necessario eliminare la parete posteriore del vano. È preferibile installare il forno in modo che appoggi su due listelli in legno oppure su un piano continuo che abbia un'apertura di almeno 45 x 560 mm (vedi figure).

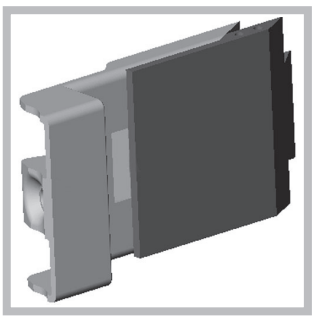




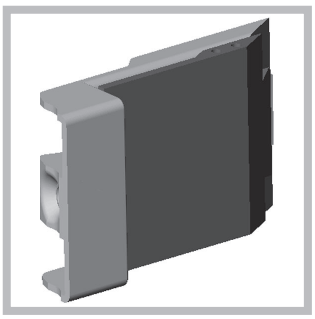

**Centraggio e fissaggio**
Regolare i 4 tacchetti posti lateralmente al forno, in corrispondenza dei 4 fori sulla cornice perimetrale, in base allo spessore della fiancata del mobile:



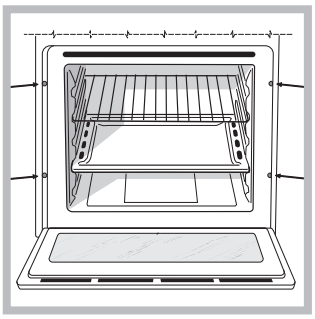
spessore di 20 mm: rimuovere la parte mobile del tacchetto (vedi figura);



spessore di 18 mm: utilizzare la prima scanalatura, come già predisposto dal fabbricante (vedi figura);



spessore di 16 mm: utilizzare la seconda scanalatura (vedi figura).



Per fissare l'apparecchio al mobile: aprire la porta del forno e avvitare 4 viti a legno nei 4 fori posti sulla cornice perimetrale.

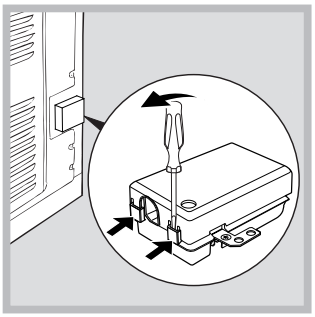
**!** Tutte le parti che assicurano la protezione debbono essere fissate in modo tale da non poter essere tolte senza l'aiuto di qualche utensile.

IT

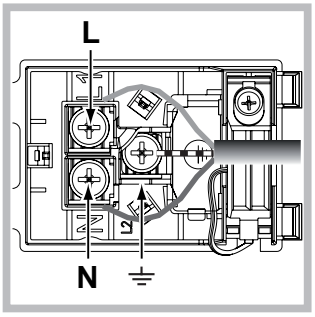
## Collegamento elettrico

I forni dotati di cavo di alimentazione tripolare, sono predisposti per il funzionamento con corrente alternata alla tensione e frequenza di alimentazione indicate nella targhetta caratteristiche posta sull'apparecchio (vedi sotto).

**Montaggio del cavo di alimentazione**



1. Aprire la morsettiera facendo leva con un cacciavite sulle linguette laterali del coperchio: tirare e aprire il coperchio (vedi figura).




2. Mettere in opera il cavo di alimentazione: svitare la vite del serracavo e le tre viti dei contatti L-N-⏚ e poi fissare i cavetti sotto le teste delle viti rispettando i colori Blu (N) Marrone (L) Giallo-Verde ⏚ (vedi figura).
3. Fissare il cavo nell'apposito fermacavo.
4. Chiudere il coperchio della morsettiera.

**Allacciamento del cavo di alimentazione alla rete**

Montare sul cavo una spina normalizzata per il carico indicato nella targhetta caratteristiche (vedi a fianco).
In caso di collegamento diretto alla rete è necessario interporre tra l'apparecchio e la rete un interruttore onnipolare con apertura minima fra i contatti di 3 mm dimensionato al carico e rispondente alle norme in vigore (il filo di terra non deve essere interrotto dall'interruttore). Il cavo di alimentazione deve essere posizionato in modo tale che in nessun punto superi di 50°C la temperatura ambiente (per esempio lo schienale del forno).

**!** L'installatore è responsabile del corretto collegamento elettrico e dell'osservanza delle norme di sicurezza.

Prima di effettuare l'allacciamento accertarsi che:

- la presa abbia la messa a terra e sia a norma di legge;
- la presa sia in grado di sopportare il carico massimo di potenza della macchina, indicato nella targhetta caratteristiche (vedi sotto);
- la tensione di alimentazione sia compresa nei valori nella targhetta caratteristiche (vedi sotto);
- la presa sia compatibile con la spina dell'apparecchio. In caso contrario sostituire la presa o la spina; non usare prolunghe e multiple.

**!** Ad apparecchio installato, il cavo elettrico e la presa della corrente devono essere facilmente raggiungibili.

**!** Il cavo non deve subire piegature o compressioni.

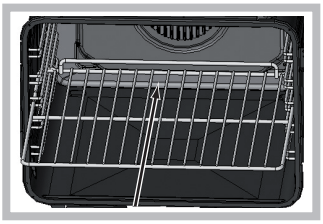
**!** Il cavo deve essere controllato periodicamente e sostituito solo da tecnici autorizzati (vedi Assistenza).

**! L'azienda declina ogni responsabilità qualora queste norme non vengano rispettate.**

| **TARGHETTA CARATTERISTICHE** | |
|---|---|
| **Dimensioni*** | larghezza cm 43,5<br>altezza cm 32,4<br>profondità cm 41,5 |
| **Volume*** | lt. 59 |
| **Dimensioni**** | larghezza cm 45,5<br>altezza cm 32,4<br>profondità cm 41,5 |
| **Volume**** | lt. 62 |
| **Collegamenti elettrici** | tensione a 220-240V~ 50/60Hz o 50Hz (vedi targhetta caratteristiche)<br>potenza massima assorbita 2250W |
| **ENERGY LABEL** | Direttiva 2002/40/CE sull'etichetta dei forni elettrici. Norma EN 50304<br><br>Consumo energia convezione Naturale – funzione di riscaldamento: ▭ Tradizionale;<br><br>Consumo energia dichiarazione Classe convezione Forzata - funzione di riscaldamento: ⊠ Multicottura. |
| CE<br> | Questa apparecchiatura è conforme alle seguenti Direttive Comunitarie:<br>- 2006/95/CEE del 12/12/06 (Bassa Tensione) e successive modificazioni<br>- 2004/108/CEE del15/12/04 (Compatibilità Elettromagnetica) e successive modificazioni<br>- 93/68/CEE del 22/07/93 e successive modificazioni.<br>- 2002/96/CE e successive modificazioni.<br>- 1275/2008 standby/off mode |

* Solo per modelli con guide imbutite.
** Solo per modelli con guide in filo.

# Avvio e utilizzo



**!** Quando si inserisce la griglia assicurarsi che il fermo sia nella parte posteriore della cavità (vedi immagine).

**!** Alla prima accensione fare funzionare il forno a vuoto per almeno un'ora con il termostato al massimo e a porta chiusa. Poi spegnere, aprire la porta del forno e aerare il locale. L'odore che si avverte è dovuto all'evaporazione delle sostanze usate per proteggere il forno.

## Avviare il forno

1. Selezionare il programma di cottura desiderato ruotando la manopola PROGRAMMI.
2. Scegliere la temperatura ruotando la manopola TERMOSTATO. Una lista con le cotture e le relative temperature consigliate è consultabile nella Tabella cottura (vedi Programmi).
3. La spia TERMOSTATO accesa indica la fase di riscaldamento fino alla temperatura impostata.
4. Durante la cottura è sempre possibile:
- modificare il programma di cottura agendo sulla manopola PROGRAMMI;
- modificare la temperatura agendo sulla manopola TERMOSTATO;
- interrompere la cottura riportando la manopola PROGRAMMI in posizione "0".

**!** Non appoggiare mai oggetti sul fondo del forno perché si rischiano danni allo smalto.
**!** Porre sempre i recipienti di cottura sulla griglia in dotazione.

**Ventilazione di raffreddamento**
Per ottenere una riduzione delle temperature esterne, alcuni modelli sono dotati di una ventola di raffreddamento. Questa genera un getto d'aria che esce tra il pannello di controllo e la porta del forno.
**!** A fine cottura la ventola rimane attiva finché il forno non è sufficientemente freddo.

**Luce del forno**
Si accende selezionando con la manopola PROGRAMMI. Rimane accesa quando si seleziona un programma di cottura.

## Utilizzare il timer di fine cottura*

1. Occorre anzitutto caricare la suoneria, ruotando la manopola TIMER di un giro quasi completo in senso orario.
2. Tornando indietro in senso antiorario, impostare il tempo desiderato facendo coincidere i minuti indicati sulla manopola TIMER con il riferimento fisso sul pannello di controllo.
3. Il timer è un contaminuti: a tempo scaduto emette un segnale acustico.

**!** Il timer non controlla l'accensione e lo spegnimento del forno.

***** Presente solo in alcuni modelli.

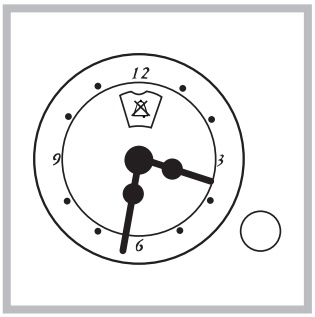
## Orologio con contaminuti Rustico *

**Come rimettere l'ora corrente**
Il forno deve essere collegato elettricamente.
Tirare la manopola e ruotare in senso orario fino ad impostare l'ora esatta.

**!** L'orologio funziona elettricamente, quindi in caso di mancanza di corrente si fermerà per tutta la durata della mancanza stessa. Dopodichè sarà necessario ripetere l'operazione di impostazione dell'ora corrente.

**Funzione contaminuti**
Nel funzionamento contaminuti viene impostato un tempo dal quale comincia un conto alla rovescia. Questa funzione non controlla l'accensione e lo spegnimento del forno, emette solamente un allarme acustico a tempo scaduto.

**Come impostare il contaminuti**




Ruotare la manopola in senso orario fino a portare l'indice sul tempo desiderato (scala interna), visibile attraverso la "finestrella".
Il conteggio del tempo inizierà immediatamente.
Per interrompere il suono, o per utilizzare la sola funzione orologio portare l'indice sul simbolo.

# Programmi

**!** Per tutti i programmi è impostabile una temperatura tra 60°C e MAX, tranne:

- GRILL (si consiglia di impostare solo su MAX);
- GRATIN (si consiglia di non superare la temperatura di 200°C).

Programma **FORNO TRADIZIONALE**
Si attivano i due elementi riscaldanti inferiore e superiore. Con questa cottura tradizionale è meglio utilizzare un solo ripiano: con più ripiani si ha una cattiva distribuzione della temperatura.

Programma **MULTICOTTURA**
Si attivano tutti gli elementi riscaldanti (superiore e inferiore) ed entra in funzione la ventola. Poiché il calore è costante in tutto il forno, l'aria cuoce e rosola il cibo in modo uniforme. È possibile utilizzare fino a un massimo di due ripiani contemporaneamente.

Programma **FORNO SOPRA**
Si accende l'elemento riscaldante superiore. Questa funzione può essere utilizzata per ritocchi di cottura.

Programma **GRILL**
Si accende l'elemento riscaldante superiore. La temperatura assai elevata e diretta del grill consente la immediata rosolatura superficiale dei cibi che, ostacolando la

fuoriuscita dei liquidi, li mantiene più teneri internamente. La cottura al grill è particolarmente consigliata per quei piatti che necessitano di elevata temperatura superficiale: bistecche di vitello e manzo, entrecôte, filetto, hamburger etc... Alcuni esempi di utilizzo sono riportati al paragrafo "Consigli pratici per la cottura". Effettuare le cotture con la porta del forno chiusa.

Programma **GRATIN**
Si attiva l'elemento riscaldante superiore ed entra in funzione la ventola. Unisce all'irradiazione termica unidirezionale, la circolazione forzata dell'aria all'interno del forno. Ciò impedisce la bruciatura superficiale degli alimenti aumentando il potere di penetrazione del calore. Effettuare le cotture con la porta del forno chiusa.

## Consigli pratici di cottura

**!** Nelle cotture ventilate non utilizzare le posizioni dei ripiani 1 e 5: sono investite direttamente dall'aria calda, che potrebbe provocare bruciature sui cibi delicati.

**!** Nelle cotture GRILL e GRATIN, disporre la leccarda in posizione 1 per raccogliere i residui di cottura (sughi e/o grassi).

MULTICOTTURA
- Utilizzare le posizioni dei ripiani 2 e 4, mettendo alla 2 i cibi che richiedono maggior calore.

- Disporre la leccarda in basso e la griglia in alto.

GRILL
- Inserire la griglia in posizione 3 o 4, disponendo gli alimenti al centro della griglia.

- Si consiglia di impostare il livello di energia al massimo. Non allarmarsi se la resistenza superiore non resta costantemente accesa: il suo funzionamento è controllato da un termostato.

PIZZA
- Per una buona cottura della pizza ultilizzate il programma MULTICOTTURA.

- Utilizzare una teglia in alluminio leggero, appoggiandola sulla griglia in dotazione.
  Con la leccarda si allungano i tempi di cottura e difficilmente si ottiene una pizza croccante.

- Nel caso di pizze molto farcite è consigliabile inserire la mozzarella a metà cottura.

## Tabella cottura

| Programmi | Alimenti | Peso (Kg) | Posizione dei ripiani | Preriscaldamento (minuti) | Temperatura consigliata | Durata cottura (minuti) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Forno Tradizionale** | Anatra | 1 | 3 | 15 | 200 | 65-75 |
| | Arrosto di vitello o manzo | 1 | 3 | 15 | 200 | 70-75 |
| | Arrosto di maiale | 1 | 3 | 15 | 200 | 70-80 |
| | Biscotti (di frolla) | - | 3 | 15 | 180 | 15-20 |
| | Crostate | 1 | 3 | 15 | 180 | 30-35 |
| **Multicottura** | Pizza (su 2 ripiani) | 1 | 2 e 4 | 15 | 230 | 15-20 |
| | Lasagne | 1 | 3 | 10 | 180 | 30-35 |
| | Agnello | 1 | 2 | 10 | 180 | 40-45 |
| | Pollo arrosto + patate | 1+1 | 2 e 4 | 15 | 200 | 60-70 |
| | Sgombro | 1 | 2 | 10 | 180 | 30-35 |
| | Plum-cake | 1 | 2 | 10 | 170 | 40-50 |
| | Bignè (su 2 ripiani) | 0.5 | 2 e 4 | 10 | 190 | 20-25 |
| | Biscotti(su 2 ripiani) | 0.5 | 2 e 4 | 10 | 180 | 10-15 |
| | Pan di spagna (su 1 ripiano) | 0.5 | 2 | 10 | 170 | 15-20 |
| | Pan di spagna (su 2 ripiani) | 1 | 2 e 4 | 10 | 170 | 20-25 |
| | Torte salate | 1.5 | 3 | 15 | 200 | 25-30 |
| **Forno Sopra** | Ritocchi di cottura | - | 3/4 | 15 | 220 | - |
| **Grill** | Sogliole e seppie | 1 | 4 | 5 | Max | 8-10 |
| | Spiedini di calamari e gamberi | 1 | 4 | 5 | Max | 6-8 |
| | Filetto di merluzzo | 1 | 4 | 5 | Max | 10 |
| | Verdure alla griglia | 1 | 3/4 | 5 | Max | 10-15 |
| | Bistecca di vitello | 1 | 4 | 5 | Max | 15-20 |
| | Cotolette | 1 | 4 | 5 | Max | 15-20 |
| | Hamburger | 1 | 4 | 5 | Max | 7-10 |
| | Sgombri | 1 | 4 | 5 | Max | 15-20 |
| | Toast | n.° 4 | 4 | 5 | Max | 2-3 |
| **Gratin** | Pollo alla griglia | 1.5 | 2 | 5 | 200 | 55-60 |
| | Seppie | 1.5 | 2 | 5 | 200 | 30-35 |

# Precauzioni e consigli

**!** L'apparecchio è stato progettato e costruito in conformità alle norme internazionali di sicurezza.
Queste avvertenze sono fornite per ragioni di sicurezza e devono essere lette attentamente.

## Sicurezza generale

- L'apparecchio è stato concepito per un uso di tipo non professionale all'interno dell'abitazione.
- L'apparecchio non va installato all'aperto, nemmeno se lo spazio è riparato, perché è molto pericoloso lasciarlo esposto a pioggia e temporali.
- Per movimentare l'apparecchio servirsi sempre delle apposite maniglie poste sui fianchi del forno.
- Non toccare l'apparecchio a piedi nudi o le mani o i piedi bagnati o umidi.
- **L'apparecchio deve essere usato per cuocere alimenti, solo da persone adulte e secondo le istruzioni riportate in questo libretto. Ogni altro uso (ad esempio: riscaldamento di ambienti) è da considerarsi improprio e quindi pericoloso. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivanti da usi impropri, erronei ed irragionevoli.**
- **Durante l'uso dell'apparecchio gli elementi riscaldanti e alcune parti della porta forno diventano molto calde. Fare attenzione a non toccarle e tenere i bambimi a distanza.**
- Evitare che il cavo di alimentazione di altri elettrodomestici entri in contatto con parti calde del forno.
- Non ostruire le aperture di ventilazione e di smaltimento di calore.
- Impugnare la maniglia di apertura della porta al centro: ai lati potrebbe essere calda.
- Utilizzare sempre guanti da forno per inserire o estrarre recipienti.
- Non rivestire il fondo del forno con fogli di alluminio.
- Non riporre materiale infiammabile nel forno: se l'apparecchio viene messo inavvertitamente in funzione potrebbe incendiarsi.
- Assicurarsi sempre che le manopole siano nella posizione "●"/"○" quando l'apparecchio non è utilizzato.
- Non staccare la spina dalla presa della corrente tirando il cavo, bensì afferrando la spina.
- Non fare pulizia o manutenzione senza aver prima staccato la spina dalla rete elettrica.
- In caso di guasto, in nessun caso accedere ai meccanismi interni per tentare una riparazione. Contattare l'Assistenza (vedi Assistenza).
- Non appoggiare oggetti sulla porta del forno aperta.
- Evitare che i bambini giochino con l'apparecchio.
- Non è previsto che l'apparecchio venga utilizzato da persone (bambini compresi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, da persone inesperte o che non abbiano familiarità con il prodotto, a meno che non vengano sorvegliate da una persona responsabile della loro sicurezza o non abbiano ricevuto istruzioni preliminari sull'uso dell'apparecchio.
- **L'apparecchio non è destinato a essere messo in funzione per mezzo di un temporizzatore esterno oppure di un sistema di comando a distanza separato.**

## Smaltimento

- Smaltimento del materiale di imballaggio: attenersi alle norme locali, così gli imballaggi potranno essere riutilizzati.
- La direttiva Europea 2002/96/CE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE), prevede che gli elettrodomestici non debbano essere smaltiti nel normale flusso dei rifiuti solidi urbani. Gli apparecchi dismessi devono essere raccolti separatamente per ottimizzare il tasso di recupero e riciclaggio dei materiali che li compongono ed impedire potenziali danni per la salute e l'ambiente. Il simbolo del cestino barrato è riportato su tutti i prodotti per ricordare gli obblighi di raccolta separata. Per ulteriori informazioni, sulla corretta dismissione degli elettrodomestici, i detentori potranno rivolgersi al servizio pubblico preposto o ai rivenditori.

## Risparmiare e rispettare l'ambiente

- Azionando il forno negli orari che vanno dal tardo pomeriggio fino alle prime ore del mattino si collabora a ridurre il carico di assorbimento delle aziende elettriche. Le opzioni di programmazione dei programmi, in particolar modo la "cottura ritardata" (vedi Programmi), permettono di organizzarsi in tal senso.
- Si raccomanda di effettuare sempre le cotture al GRILL e GRATIN a porta chiusa: sia per ottenere migliori risultati che per un sensibile risparmio di energia (10% circa).
- Mantenere efficienti e pulite le guarnizioni, in modo che aderiscano bene alla porta e non procurino dispersioni di calore.

# Manutenzione e cura

## Escludere la corrente elettrica

Prima di ogni operazione isolare l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica.

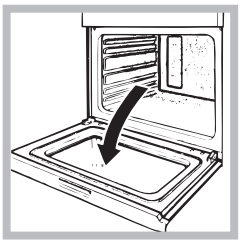
## Pulire l'apparecchio

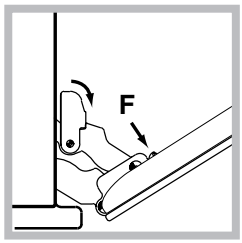
- Le parti esterne smaltate o inox e le guarnizioni in gomma possono essere pulite con una spugnetta imbevuta di acqua tiepida, e sapone neutro. Se le macchie sono difficili da asportare usare prodotti specifici. Si consiglia di sciacquare abbondantemente e di asciugare dopo la pulizia. Non usare polveri abrasive o sostanze corrosive.
- L'interno del forno va pulito preferibilmente ogni volta dopo l'uso, quando è ancora tiepido. Usare acqua calda e detersivo, risciaquare e asciugare con un panno morbido. Evitare gli abrasivi.
- Gli accessori possono essere lavati come normali stoviglie, anche in lavastoviglie ad eccezione delle guide scorrevoli.

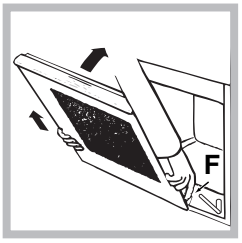
**!** Non utilizzare mai pulitori a vapore o ad alta pressione per la pulizia dell'apparecchio.

## Pulire la porta

Pulire il vetro della porta con spugne e prodotti non abrasivi e asciugare con un panno morbido; non usare materiali ruvidi abrasivi o raschietti metallici affilati che possono graffiare la superficie e causare la frantumazione del vetro. Per una pulizia più accurata è possibile smontare la porta del forno:
1. aprire completamente la porta (vedi figura);
2. alzare e ruotare le levette poste sulle due cerniere (vedi figura);





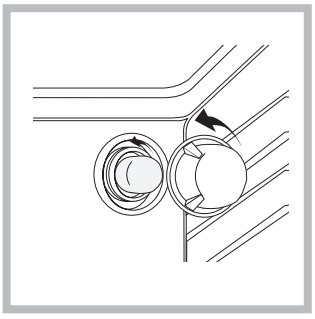




3 (con controporta in vetro). afferrare la porta ai due lati esterni, richiudendola lentamente ma non del tutto. Premere i fermi **F**, poi tirare la porta verso di sé estraendola dalle cerniere (vedi figura).

Rimontare la porta seguendo il procedimento in senso contrario.

**Controllare le guarnizioni**
Controllare periodicamente lo stato della guarnizione attorno alla porta del forno. In caso risulti danneggiata rivolgersi al Centro Assistenza più vicino (vedi Assistenza). È consigliabile non usare il forno fino all'avvenuta riparazione.

## Sostituire la lampadina



Per sostituire la lampadina di illuminazione del forno
1. Svitare il coperchio in vetro del portalampada.
2. Svitare la lampadina e sostituirla con una analoga: potenza 25 W, attacco E 14.
3. Rimontare il coperchio (vedi figura)

**!** Non utilizzare la lampada forno per e come illuminazione di ambienti.

# Installation

**!** Please keep this instruction booklet in a safe place for future reference. If the appliance is sold, given away or moved, please make sure the booklet is also passed on to the new owners so that they may benefit from the advice contained within it.

**!** Please read this instruction manual carefully: it contains important information concerning the safe operation, installation and maintenance of the appliance.

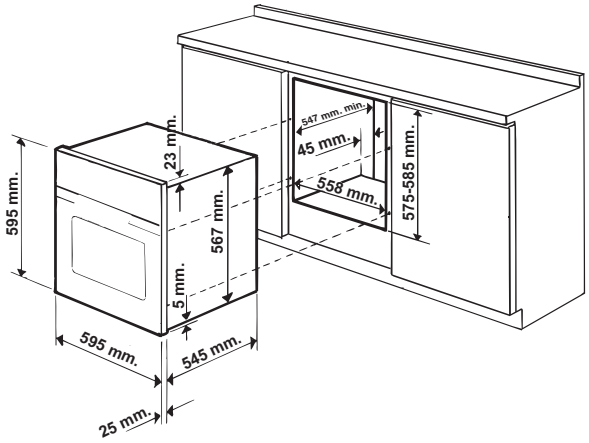
## Positioning

**!** Do not let children play with the packaging material; it should be disposed of in accordance with local separated waste collection standards (see Precautions and tips).

**!** The appliance must be installed by a qualified professional in accordance with the instructions provided. Incorrect installation may damage property or cause harm to people or animals.

**Built-in appliances**
Use an appropriate cabinet to ensure that the appliance operates properly:

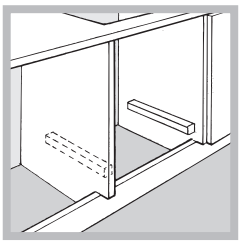
- The panels adjacent to the oven must be made of heat-resistant material.
- Cabinets with a veneer exterior must be assembled with glues which can withstand temperatures of up to 100°C.
- To install the oven **under the counter** (see diagram) or in a **kitchen unit**, the cabinet must have the following dimensions:

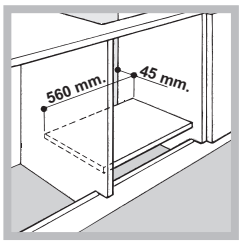



*** Stainless steel models only**

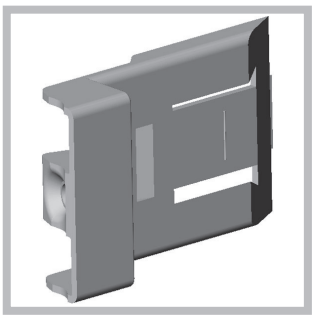
**!** The appliance must not come into contact with electrical parts once it has been installed.
The indications for consumption given on the data plate have been calculated for this type of installation.

**Ventilation**
To ensure adequate ventilation, the back panel of the cabinet must be removed. It is advisable to install the oven so that it rests on two strips of wood, or on a completely flat surface with an opening of at least 45 x 560 mm (see diagrams).

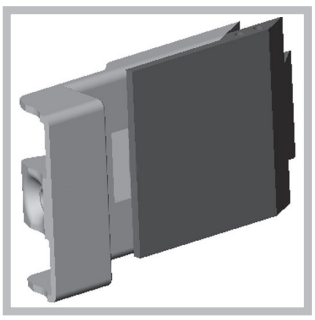




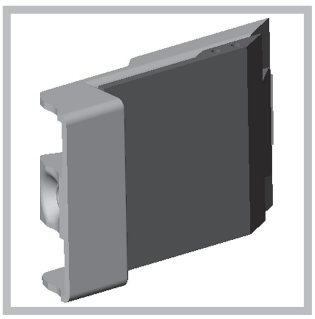

**Centring and fixing**
Position the 4 tabs on the side of the oven, in line with the 4 holes on the outer frame. Adjust the tabs according to the thickness of the cabinet side panel, as shown below:



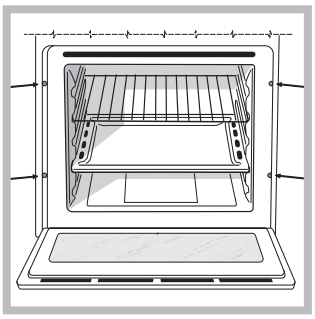
20 mm thick: take off the removable part of the tab (see diagram);



18 mm thick: use the first groove, which has already been set in the factory (see diagram);



16 mm thick: use the second groove (see diagram).



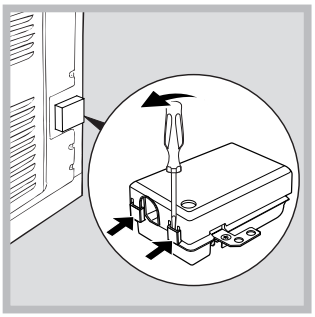
Secure the appliance to the cabinet by opening the oven door and inserting 4 screws into the 4 holes on the outer frame.

**!** All parts which ensure the safe operation of the appliance must not be removable without the aid of a tool.

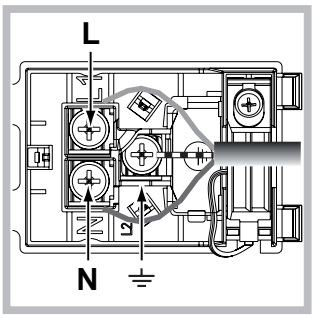
## Electrical connection

Ovens equipped with a three-pole power supply cable are designed to operate with alternating current at the voltage and frequency indicated on the data plate located on the appliance (see below).

**Fitting the power supply cable**



1. Open the terminal board by inserting a screwdriver into the side tabs of the cover. Use the screwdriver as a lever by pushing it down to open the cover (see diagram).




2. Install the power supply cable by loosening the cable clamp screw and the three wire contact screws L-N-⏚.
Connect the wires to the corresponding terminals: the Blue wire to the terminal marked (N), the Brown wire to the terminal marked (L) and the Yellow/Green wire to the terminal marked ⏚ (see diagram).

3. Secure the cable by fastening the clamp screw.
4. Close the cover of the terminal board.

**Connecting the supply cable to the mains**

Install a standardised plug corresponding to the load indicated on the data plate (see table).
The appliance must be directly connected to the mains using an omnipolar switch with a minimum contact opening of 3 mm installed between the appliance and the mains. The switch must be suitable for the charge indicated and must comply with current electrical regulations (the earthing wire must not be interrupted by the switch). The supply cable must be positioned so that it does not come into contact with temperatures higher than 50°C at any point (the back panel of the oven, for example).

**!** The installer must ensure that the correct electrical connection has been performed and that it is fully compliant with safety regulations.

Before connecting the appliance to the power supply, make sure that

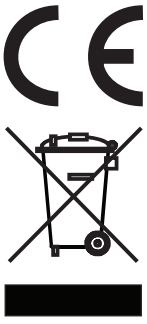
- The appliance is earthed and the plug is compliant with the law.
- The socket can withstand the maximum power of the appliance, which is indicated on the data plate.
- The voltage is in the range between the values indicated on the data plate.
- The socket is compatible with the plug of the appliance. If the socket is incompatible with the plug, ask an authorised technician to replace it. Do not use extension cords or multiple sockets.

**!** Once the appliance has been installed, the power supply cable and the electrical socket must be easily accessible.

**!** The cable must not be bent or compressed.

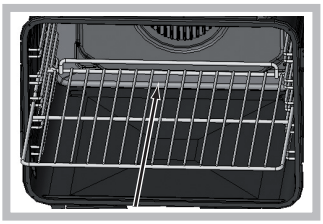
**!** The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only (see Assistance).

**! The manufacturer declines any liability should these safety measures not be observed.**

| **APPLIANCE SPECIFICATIONS** | |
|---|---|
| **Dimensions*** | width 43.5 cm<br>height 32,4 cm<br>depth 41.5 cm |
| **Volume*** | 59 l |
| **Dimensions**** | width 45.5 cm<br>height 32,4 cm<br>depth 41.5 cm |
| **Volume**** | 62 l |
| **Electrical connections** | voltage: 220-240V~ 50/60 Hz or 50Hz (see data plate) maximum power absorbed 2250 W |
| **ENERGY LABEL** | Directive 2002/40/EC on the label of electric ovens. Standard EN 50304<br><br>Energy consumption for Natural convection – heating mode: ▭ Traditional mode<br><br>Declared energy consumption for Forced convection Class – heating mode: ▭ Fan assisted. |
|  | This appliance conforms to the following European Economic Community directives:<br>- 2006/95/EEC dated 12/12/06 (Low Voltage) and subsequent amendments.<br>- 2004/108/EEC dated 03/05/89 (Electromagnetic Compatibility) and subsequent amendments.<br>- 93/68/EEC dated 22/07/93 and subsequent amendments.<br>- 2002/96/EC and subsequent amendments.<br>- 1275/2008 standby/off mode. |

* Only for models with drawn rails.
** Only for models with wire rails.

# Start-up and use



**!** When inserting the shelf make sure the backstop is at the rear of the cavity (see image).

**!** The first time you use your appliance, heat the empty oven with its door closed at its maximum temperature for at least half an hour. Ensure that the room is well ventilated before switching the oven off and opening the oven door. The appliance may emit a slightly unpleasant odour caused by protective substances used during the manufacturing process burning away.

## Starting the oven

1. Select the desired cooking mode by turning the SELECTOR knob.
2. Select the desired temperature with the THERMOSTAT knob. See the Cooking advice table for cooking modes and the suggested cooking temperatures (see Cooking Modes).
3. When lit, the THERMOSTAT indicator light indicates that the oven is heating up to the temperature set.
4. You may do the following during cooking:
- change the cooking mode by turning the SELECTOR knob.
- change the temperature by turning the THERMOSTAT knob.
- stop cooking by turning the SELECTOR knob to the “0” position.

**!** Never put objects directly on the bottom of the oven; this will avoid the enamel coating being damaged.
**!** Always place cookware on the rack(s) provided.

**Cooling ventilation**
In order to cool down the external temperature of the oven, some models are fitted with a cooling fan that blows out air between the control panel and the oven door.

**!** Once cooking has been completed, the cooling fan continues to operate until the oven has cooled down sufficiently.

**Oven light**
It goes on when selecting with the SELECTOR knob. It stays on when a cooking mode is selected.

## How to use the timer*

1. To set the buzzer, turn the TIMER knob clockwise almost one complete revolution.
2. Turn the knob anticlockwise to set the desired time: align the minutes shown on the knob with the indicator on the control panel.
3. The timer operates in minutes: when the selected time has elapsed, a buzzer will sound.

**!** The timer does not turn the oven on or off.

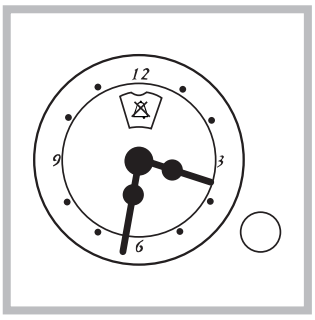
***** Only available in certain models.

## Clock with Country Style timer *

**How to reset the correct time**
The oven must be plugged in.
Pull the knob and turn it anticlockwise until you set the correct time.
**!** The programmer is electrically powered, therefore in the event of a power shortage, it will stop working for the entire duration of the same. Following this power failure, the correct time will have to be reset.

**Timer Feature**
The timer feature allows you to enter a given amount of time from which the timer begins to count down. This feature does not turn the oven on or off; it merely sounds when the time has elapsed.

**How to set the timer**




Turn the knob anticlockwise until the marker lines up with the desired time (internal scale), which can be seen in the “window”.
The time countdown will begin immediately.
To interrupt the timer buzzer, or to use only the clock feature, set the marker to the symbol.

# Cooking modes

**!** A temperature value can be set for all cooking modes between 60°C and Max, except for

- GRILL (recommended: set only to MAX power level);
- GRATIN (recommended: do not exceed 200°C).

**TRADITIONAL OVEN** mode
Both the top and bottom heating elements will come on. With this traditional cooking mode, it is best to use one cooking rack only; if more than one rack is used, the heat will be distributed unevenly.

**MULTI-COOKING** mode
All the heating elements (top and bottom), as well as the fan, will come on. Since the heat remains constant throughout the oven, the air cooks and browns food uniformly. A maximum of two racks may be used at the same time.

**TOP OVEN** mode
The top heating element comes on. This mode can be used to brown food at the end of cooking.

**GRILL** mode
The top heating element comes on. The extremely high and direct temperature of the grill makes it possible to brown the surface of meats and roasts while locking in the juices to keep them tender. The grill is also highly recommended

for dishes that require a high temperature on the surface: such as beef steaks, veal, rib steak, filets, hamburgers etc... Some grilling examples are included in the “Practical Cooking Advice” paragraph. Always cook in this mode with the oven door closed.

**GRATIN** mode
The top heating element, as well as the fan, will come on. This combination of features increases the effectiveness of the unidirectional thermal radiation of the heating elements through forced circulation of the air throughout the oven. This helps prevent food from burning on the surface, allowing the heat to penetrate right into the food. Always cook in this mode with the oven door closed.

## Practical cooking advice

**!** Do not place racks in position 1 and 5 during fan-assisted cooking. Excessive direct heat can burn temperature sensitive foods.

**!** In the GRILL and GRATIN cooking modes, place the dripping pan in position 1 to collect cooking residues (fat and/or grease).

MULTI-COOKING
- Use position 2 and 4, placing the food that requires more heat on 2.
- Place the dripping pan on the bottom and the rack on top.

GRILL
- Insert the rack in position 3 or 4. Place the food in the centre of the rack.
- We recommend that you set the maximum power level. The top heating element is regulated by a thermostat and may not always be on.

PIZZA
- For best results when cooking pizza, use the MULTI-COOKING mode.
- Use a light aluminium pizza pan. Place it on the rack provided.
  For a crispy crust, do not use the dripping pan (prevents crust from forming by extending cooking time).
- If the pizza has a lot of toppings, we recommend adding the mozzarella cheese on top of the pizza halfway through the cooking process.

## Cooking advice table

| Cooking modes | Foods | Weight (in kg) | Rack position | Pre-heating time (min) | Recommended temperature | Cooking time (minutes) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Convection Oven** | Duck | 1 | 3 | 15 | 200 | 65-75 |
| | Roast veal or beef | 1 | 3 | 15 | 200 | 70-75 |
| | Pork roast | 1 | 3 | 15 | 200 | 70-80 |
| | Biscuits (short pastry) | - | 3 | 15 | 180 | 15-20 |
| | Tarts | 1 | 3 | 15 | 180 | 30-35 |
| **Multi-cooking** | Pizza (on 2 racks) | 1 | 2 and 4 | 15 | 230 | 15-20 |
| | Lasagne | 1 | 3 | 10 | 180 | 30-35 |
| | Lamb | 1 | 2 | 10 | 180 | 40-45 |
| | Roast chicken + potatoes | 1+1 | 2 and 4 | 15 | 200 | 60-70 |
| | Mackerel | 1 | 2 | 10 | 180 | 30-35 |
| | Plum cake | 1 | 2 | 10 | 170 | 40-50 |
| | Cream puffs (on 2 racks) | 0.5 | 2 and 4 | 10 | 190 | 20-25 |
| | Biscuits (on 2 racks) | 0.5 | 2 and 4 | 10 | 180 | 10-15 |
| | Sponge cake (on 1 rack) | 0.5 | 2 | 10 | 170 | 15-20 |
| | Sponge cake (on 2 racks) | 1 | 2 and 4 | 10 | 170 | 20-25 |
| | Savoury pies | 1.5 | 3 | 15 | 200 | 25-30 |
| **Top oven** | Browning food to perfect cooking | - | 3/4 | 15 | 220 | - |
| **Grill** | Soles and cuttlefish | 1 | 4 | 5 | Max | 8-10 |
| | Squid and prawn kebabs | 1 | 4 | 5 | Max | 6-8 |
| | Cod filet | 1 | 4 | 5 | Max | 10 |
| | Grilled vegetables | 1 | 3 or 4 | 5 | Max | 10-15 |
| | Veal steak | 1 | 4 | 5 | Max | 15-20 |
| | Cutlets | 1 | 4 | 5 | Max | 15-20 |
| | Hamburgers | 1 | 4 | 5 | Max | 7-10 |
| | Mackerels | 1 | 4 | 5 | Max | 15-20 |
| | Toasts | 4 | 4 | 5 | Max | 2-3 |
| **Gratin** | Grilled chicken | 1.5 | 2 | 5 | 200 | 55-60 |
| | Cuttlefish | 1.5 | 2 | 5 | 200 | 30-35 |

# Precautions and tips

**!** This appliance has been designed and manufactured in compliance with international safety standards. The following warnings are provided for safety reasons and must be read carefully.

## General safety

- The appliance was designed for domestic use inside the home and is not intended for commercial or industrial use.
- The appliance must not be installed outdoors, even in covered areas. It is extremely dangerous to leave the appliance exposed to rain and storms.
- When moving or positioning the appliance, always use the handles provided on the sides of the oven.
- Do not touch the appliance while barefoot or with wet or damp hands and feet.
- **The appliance must be used by adults only for the preparation of food, in accordance with the instructions provided in this booklet. Any other use of the appliance (e.g. for heating the room) constitutes improper use and is dangerous. The manufacturer may not be held responsible for any damage caused as a result of improper, incorrect and unreasonable use of the appliance.**
- **Do not touch the heating elements or certain parts of the oven door when the appliance is in use; these parts become extremely hot. Keep children well away from the appliance.**
- Make sure that the power supply cables of other electrical appliances do not come into contact with the hot parts of the oven.
- The ventilation and heat dispersal openings must never be obstructed.
- Always grip the oven door handle in the centre: the ends may be hot.
- Always use oven gloves when placing cookware in the oven or when removing it.
- Do not use aluminium foil to line the bottom of the oven.
- Do not place flammable materials in the oven: if the appliance is switched on accidentally, the materials could catch fire.
- Always make sure the knobs are in the "●"/"○" position when the appliance is not in use.
- When unplugging the appliance, always pull the plug from the mains socket; do not pull on the cable.
- Do not perform any cleaning or maintenance work without having disconnected the appliance from the electricity mains.
- If the event of malfunctions, under no circumstances should you attempt to perform the repairs yourself. Contact an authorised Service Centre (see Assistance).
- Do not rest objects on the open oven door.
- Do not let children play with the appliance.
- The appliance should not be operated by people (including children) with reduced physical, sensory or mental capacities, by inexperienced individuals or by anyone who is not familiar with the product. These individuals should, at the very least, be supervised by someone who assumes responsibility for their safety or receive preliminary instructions relating to the operation of the appliance.
- **The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.**

## Disposal

- When disposing of packaging material: observe local legislation so that the packaging may be reused.
- The European Directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that old household electrical appliances must not be disposed of in the normal unsorted municipal waste stream. Old appliances must be collected separately in order to optimise the recovery and recycling of the materials they contain and reduce the impact on human health and the environment. The crossed out "wheeled bin" symbol on the product reminds you of your obligation, that when you dispose of the appliance it must be separately collected.
  Consumers should contact their local authority or retailer for information concerning the correct disposal of their old appliance.

## Respecting and conserving the environment

- You can help to reduce the peak load of the electricity supply network companies by using the oven in the hours between late afternoon and the early hours of the morning. The cooking mode programming options, the "delayed cooking" mode (see Cooking modes) and "delayed automatic cleaning" mode (see Care and Maintenance) in particular, enable the user to organise their time efficiently.
- Always keep the oven door closed when using the GRILL and GRATIN modes: This will achieve improved results while saving energy (approximately 10%).
- Regularly check the door seals and wipe clean to ensure they are free of debris so that they stick properly to the door and do not allow heat to disperse.

# Maintenance and care

## Switching the appliance off

Disconnect your appliance from the electricity supply before carrying out any work on it.

## Cleaning the appliance

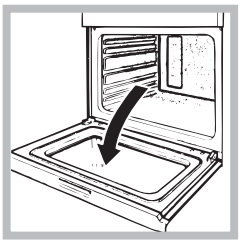
- The stainless steel or enamel-coated external parts and the rubber seals may be cleaned using a sponge that has been soaked in lukewarm water and neutral soap. Use specialised products for the removal of stubborn stains. After cleaning, rinse and dry thoroughly. Do not use abrasive powders or corrosive substances.
- The inside of the oven should ideally be cleaned after each use, while it is still lukewarm. Use hot water and detergent, then rinse well and dry with a soft cloth. Do not use abrasive products.
- All accessories - with the exception of the sliding racks - can be washed like everyday crockery, and are even dishwasher safe.

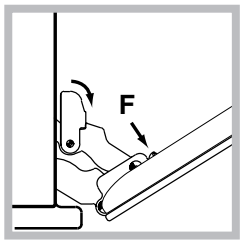
**!** Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

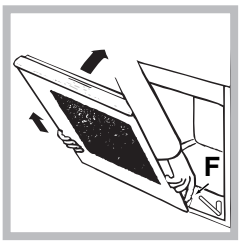
## Cleaning the oven door

Clean the glass part of the oven door using a sponge and a non-abrasive cleaning product, then dry thoroughly with a soft cloth. Do not use rough abrasive material or sharp metal scrapers as these could scratch the surface and cause the glass to crack. For more thorough cleaning purposes, the oven door may be removed:

1. Open the oven door fully (see diagram);
2. Lift up and turn the small levers located on the two hinges (see diagram);





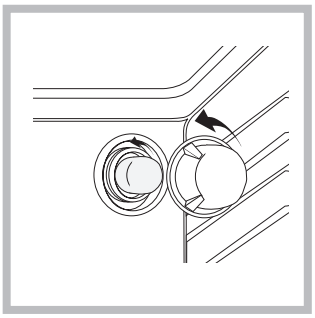

Grip the door on the two external sides and close it approximately half way. Unlock the door by pressing on the clamps F, then pull the door towards you lifting it out of its seat (see diagram).

To replace the door, reverse this sequence.

**Inspecting the seals**

Check the door seals around the oven regularly. If the seals are damaged, please contact your nearest Service Centre (see Assistance). We recommend that the oven is not used until the seals have been replaced.

## Replacing the light bulb



To replace the oven light bulb:

1. Remove the glass cover of the lamp-holder.
2. Remove the light bulb and replace it with a similar one: Wattage 25 W, cap E 14.
3. Replace the glass cover (see diagram).

**!** Do not use the oven lamp as/for ambient lighting.

# Installation

**!** Conservez ce mode d'emploi pour pouvoir le consulter à tout moment. En cas de vente, de cession ou de déménagement, veillez à ce qu'il suive l'appareil pour informer le nouveau propriétaire sur son fonctionnement et lui fournir les conseils correspondants.

**!** Lisez attentivement les instructions : elles contiennent des conseils importants sur l'installation, l'utilisation et la sécurité de votre appareil

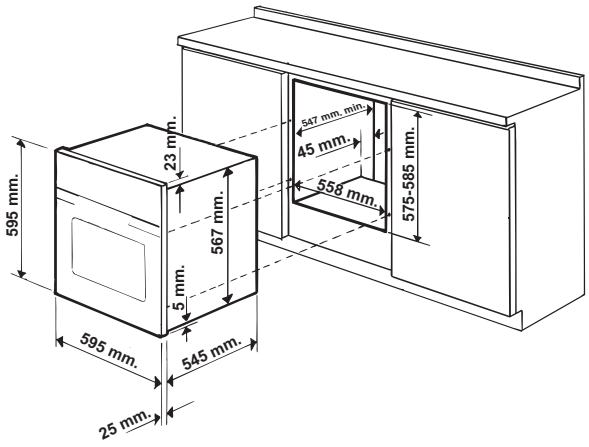
## Positionnement

**!** Les emballages ne sont pas des jouets pour enfants, il faut les mettre au rebut en respectant la réglementation sur le tri sélectif des déchets (voir Précautions et conseils).

**!** L'installation doit être effectuée par un professionnel du secteur conformément aux instructions du fabricant. Une mauvaise installation peut causer des dommages à des personnes, des animaux ou des biens.

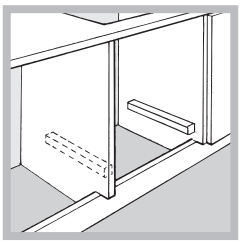
**Encastrement**
Pour garantir le bon fonctionnement de l'appareil, il faut que le meuble possède des caractéristiques bien précises:

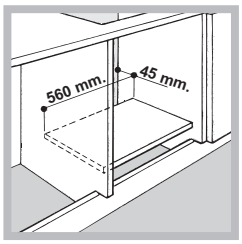
- les panneaux adjacents doivent être fabriqués dans un matériau résistant à la chaleur;
- dans le cas de meubles en plaqués bois, les colles doivent pouvoir résister à une température de 100 °C;
- la cavité du meuble pour encastrement du four, tant sous plan (voir figure) qu'en colonne , doit avoir les dimensions suivantes:



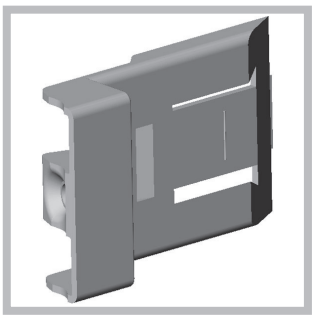

**!** Après encastrement de l'appareil, il ne doit plus y avoir possibilité de contact avec les parties électrifiées.
Les déclarations de consommation indiquées sur la plaque signalétique ont été mesurées pour ce type d'installation.

**Aération**
Pour garantir une bonne aération, la cavité d'encastrement doit être dépourvue de paroi arrière. Il est conseillé d'installer le four de manière à ce qu'il repose sur deux cales en bois ou bien sur un plan d'appui continu qui ait une découpe d'au moins 45 x 560 mm (voir figures).

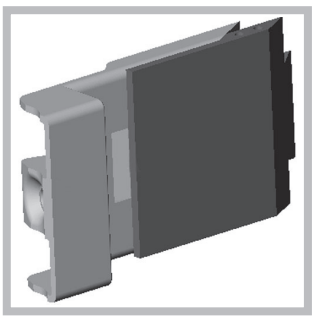




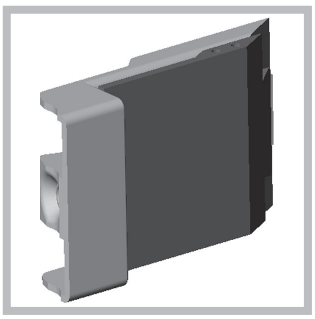

**Centrage et fixation**
Positionner les 4 taquets situés sur les côtés du four en face des 4 trous pratiqués sur le cadre et les régler selon l'épaisseur de la joue du meuble :



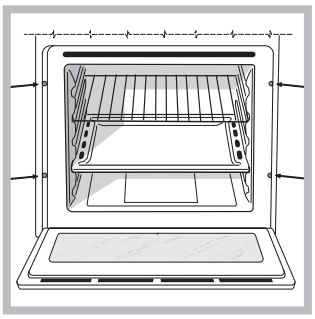
épaisseur 20 mm : enlever la partie amovible du taquet (voir figure) ;



épaisseur 18 mm : utiliser la première rainure, comme prévu par le fabricant (voir figure) ;



épaisseur 16 mm : utiliser la deuxième rainure (voir figure).



Pour fixer l'appareil au meuble : ouvrir la porte du four et visser 4 vis à bois dans les 4 trous du cadre.

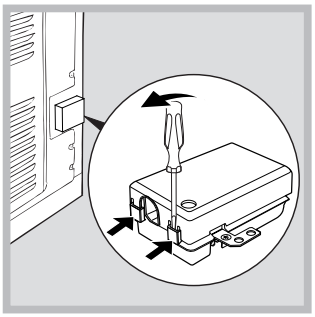
**!** Toutes les parties qui servent de protection doivent être fixées de manière à ne pouvoir être enlevées qu'avec l'aide d'un outil.

FR

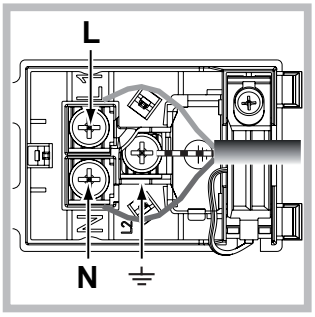
## Raccordement électrique

Les fours munis d'un câble d'alimentation tripolaire sont prévus pour un fonctionnement au courant alternatif à la tension et à la fréquence indiquées sur la plaque signalétique apposée sur l'appareil (voir ci-dessous).

Montage du câble d'alimentation



1. Pour ouvrir le bornier, faire pression à l'aide d'un tournevis sur les languettes latérales du couvercle : tirer et ouvrir le couvercle (voir figure).




2. Montage du câble d'alimentation : dévisser la vis du serre-câble ainsi que les trois vis des contacts L-N-⏚ puis fixer les fils sous les têtes de vis en respectant les couleurs Bleu (N) Marron (L) Jaune-Vert ⏚ (voir figure).
3. Fixer le câble dans le serre-câble prévu.
4. Fermer le couvercle du bornier.

**Branchement du câble d'alimentation au réseau électrique**
Montez sur le câble une prise normalisée adaptée à la charge indiquée sur l'étiquette des caractéristiques.
En cas de raccordement direct au réseau, il faut intercaler entre l'appareil et le réseau un interrupteur à coupure omnipolaire ayant au moins 3 mm d'écartement entre les contacts, dimensionné à la charge et conforme aux normes en vigueur (le fil de terre ne doit pas être interrompu par l'interrupteur). Le câble d'alimentation ne doit atteindre, en aucun point, des températures dépassant de 50°C la température ambiante.

**!** L'installateur est responsable du bon raccordement électrique de l'appareil et du respect des normes de sécurité.

Avant de procéder au branchement, assurez-vous que :

- la prise est bien munie d'une terre conforme à la loi;
- la prise est bien apte à supporter la puissance maximale de l'appareil, indiquée sur la plaquette signalétique;
- la tension d'alimentation est bien comprise entre les valeurs indiquées sur la plaquette signalétique;
- la prise est bien compatible avec la fiche de l'appareil. Si ce n'est pas le cas, remplacez la prise ou la fiche, n'utilisez ni rallonges ni prises multiples.

**!** Après installation de l'appareil, le câble électrique et la prise de courant doivent être facilement accessibles

**!** Le câble ne doit être ni plié ni excessivement écrasé.

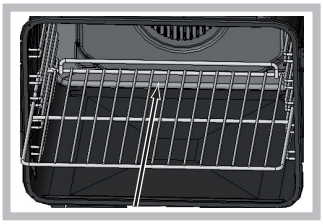
**!** Il doit être contrôlé périodiquement et ne peut être remplacé que par un technicien agréé (voir Assistance).

**! Nous déclinons toute responsabilité en cas de non respect des normes énumérées ci-dessus.**

| **PLAQUE SIGNALETIQUE** | |
|---|---|
| **Dimensions*** | largeur 43,5 cm<br>hauteur 32,4 cm<br>profondeur 41,5 cm |
| **Volume*** | L. 59 |
| **Dimensions**** | largeur 45,5 cm<br>hauteur 32,4 cm<br>profondeur 41,5 cm |
| **Volume**** | L. 62 |
| **Raccordements électriques** | tension 220-240V~ 50/60Hz ou 50Hz (voir plaque signalétique)<br>puissance maximum absorbée 2250W |
| **ENERGY LABEL** | Directive 2002/40/CE<br>Sur l'étiquette des fours électriques. Norme EN 50304<br><br>Consommation énergie convection Naturelle – fonction four : ▭<br>Traditionnel ;<br><br>Déclaration de consommation énergétique Classe convention Forçée fonction four ▣ Multicuisson. |
| | Cet appareil est Conforme aux Directives suivantes Communautaires:<br>- 2006/95/CEE du 12/12/06 (Basse tension) et modifications successives<br>- 2004/108/CEE du15/12/04 (Compatibilité Électromagnétique) et modifications successives<br>- 93/68/CEE du 22/07/93 et modifications successives<br>- 2002/96/CE et modifications successives.<br>- 1275/2008 standby/off mode. |

* Uniquement pour les modèles avec glissières embouties.
** Uniquement pour les modèles avec glissières en fil.

# Mise en marche et utilisation



! Lors de l'introduction de la grille, s'assurer que la butée d'arrêt est bien dans la partie arrière de l'enceinte (voir photo).

! Lors de son premier allumage, faire fonctionner le four à vide, porte fermée, pendant au moins une heure en réglant la température à son maximum. Puis éteindre le four, ouvrir la porte et aérer la pièce. L'odeur qui se dégage est due à l'évaporation des produits utilisés pour protéger le four.

## Mise en marche du four

1. Pour sélectionner le programme de cuisson souhaité, tournez le bouton PROGRAMMES.
2. Pour choisir la température, tournez le bouton THERMOSTAT. Un tableau de cuisson vous guidera dans vos cuissons en vous indiquant notamment les températures conseillées pour chacune d'elles (voir Programmes).
3. Le voyant THERMOSTAT reste allumé pendant la durée de montée en température.
4. En cours de cuisson, vous pouvez à tout moment :
- modifier le programme de cuisson à l'aide du bouton PROGRAMMES;
- modifier la température à l'aide du bouton THERMOSTAT ;
- interrompre la cuisson en ramenant le bouton PROGRAMMES sur "0".

! Ne jamais poser d'objets à même la sole du four, l'émail risque de s'abîmer.
! Il faut toujours enfourner les plats sur la grille fournie avec l'appareil.

**Système de refroidissement**
Pour obtenir un abaissement des températures extérieures, certains modèles sont équipés d'un système de refroidissement. Ce dernier souffle de l'air à l'extérieur par une fente située entre le tableau de bord et la porte du four.
! Le ventilateur continue à tourner après l'arrêt du four jusqu'à ce que ce dernier se soit suffisamment refroidi.

**Eclairage du four**
Pour l'allumer, sélectionnez ☼ à l'aide du bouton PROGRAMMES La lampe reste allumée quand vous sélectionnez un programme de cuisson.

## Utiliser le programmateur*

1. Il faut avant tout remonter la sonnerie en faisant faire un tour presque complet au bouton MINUTEUR dans le sens des aiguilles d'une montre.
2. Puis en faisant marche arrière, sélectionnez le temps désiré en amenant les minutes indiquées sur le bouton MINUTEUR en face du repère fixe du tableau de bord.
3. Le minuteur est un indicateur sonore de fonctionnement : une fois le temps écoulé, il émet un signal sonore.

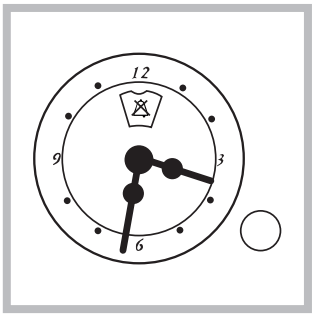
! Le minuteur ne contrôle pas l'allumage et l'arrêt du four.

## Horloge avec minuterie Rustique*

**Remise à l'heure**
Le four doit être sous tension.
Tirez sur la manette et tournez-la dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour sélectionner l'heure exacte.
! En cas de coupure de courant, le programmateur qui est électrique cesse de fonctionner pendant toute la durée de la panne. Dès retour du courant il faudra par conséquent le remettre à l'heure.

**Fonction minuterie**
Le fonctionnement de la minuterie prévoit la sélection d'un temps dont le décompte se fait au compte à rebours. Cette fonction ne contrôle ni l'allumage ni l'arrêt du four, un signal sonore retentit une fois le temps écoulé.

**Programmation de la minuterie**




Tournez la manette dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour amener le repère en face du temps souhaité (échelle interne), visible à travers la fenêtre d'affichage.
Le décompte du temps démarre aussitôt.
Pour arrêter la sonnerie ou pour n'utiliser que la fonction horloge, amenez le repère en face du symbole ⛌.

# Programmes

! Pour tous les programmes, vous pouvez sélectionner une température comprise
entre 60°C et MAX., sauf pour :

- GRILL (il est conseillé dans ce cas de sélectionner MAX.);
- GRATIN (il est conseillé de ne pas dépasser 200°C).

Programme **FOUR TRADITION**
Mise en marche des résistances de voûte et de sole.
Pour cette cuisson traditionnelle mieux vaut cuire sur un seul niveau : la cuisson sur plusieurs niveaux entraînerait une mauvaise distribution de la chaleur.

Programme **MULTICUISSON**
Mise en marche de toutes les résistances (sole et voûte) ainsi que de la turbine. La chaleur est constante et bien répartie à l'intérieur du four, l'air cuit et dore de façon uniforme en tous points. Vous pouvez cuire au maximum sur deux niveaux en même temps.

Programme **CHALEUR VOÛTE**
Mise en marche de la résistance de voûte. Cette fonction est conseillée pour parfaire la cuisson des aliments.

* N'existe que sur certains modèles

Programme **GRIL**
Mise en marche de la résistance de voûte. La température élevée et directe du gril permet de saisir l'aliment en surface pour qu'il ne perde pas son jus et reste tendre à souhait. La cuisson au gril est particulièrement recommandée pour les plats qui exigent une température élevée à leur surface : côtes de veau et de bœuf, entrecôtes, filet, hamburgers, etc..... Vous trouverez des exemples d'utilisation dans le paragraphe "Conseils utiles pour la cuisson". Cuisson porte du four fermée.

Programme **GRATIN**
Mise en marche de la résistance de voûte ainsi que de la turbine. L'irradiation thermique unidirectionnelle s'ajoute au brassage de l'air pour une répartition uniforme de la chaleur dans l'enceinte du four. Plus de risques de brûler vos aliments en surface et plus grande pénétration de la chaleur. Cuisson porte du four fermée.

## Conseils de cuisson

**!** Pour vos cuissons ventilées n'utilisez pas les gradins 1 et 5: ils sont directement frappés par l'air chaud qui pourrait brûler vos mets délicats.

**!** En cas de cuisson en mode GRIL ou GRATIN, placez la lèchefrite au gradin 1 pour récupérer les jus de cuisson.

MULTICUISSON
- Utilisez les gradins 2 et 4 et placez au 2 les plats qui exigent davantage de chaleur.
- Placez la lèchefrite en bas et la grille en haut.

GRIL
- Placez la grille au gradin 3 ou 4, enfournez vos plats au milieu de la grille.
- Nous conseillons de sélectionner le niveau d'énergie maximum. Ne vous inquiétez pas si la résistance de voûte n'est pas allumée en permanence : son fonctionnement est contrôlé par un thermostat.

PIZZA
- Pour bien cuire vos pizzas, utilisez le programme MULTICUISSON.
- Utilisez un plat en aluminium léger et enfournez-le sur la grille du four.
  Si vous utilisez la lèchefrite, vous prolongerez le temps de cuisson et obtiendrez difficilement une pizza croustillante.
- Si vos pizzas sont bien garnies, n'ajoutez la mozzarelle qu'à mi-cuisson.

## Tableau de cuisson

| Programmes | Aliments | Poids (Kg) | Niveau enfournement | Préchauffage (minutes) | Température préconisée | Durée cuisson (minutes) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Four Traditionnel** | Canard | 1 | 3 | 15 | 200 | 65-75 |
| | Rôti de veau ou de bœuf | 1 | 3 | 15 | 200 | 70-75 |
| | Rôti de porc | 1 | 3 | 15 | 200 | 70-80 |
| | Biscuits (pâte brisée) | - | 3 | 15 | 180 | 15-20 |
| | Tartes | 1 | 3 | 15 | 180 | 30-35 |
| **Multicuisson** | Pizza (sur 2 niveaux) | 1 | 2 et 4 | 15 | 230 | 15-20 |
| | Lasagnes | 1 | 3 | 10 | 180 | 30-35 |
| | Agneau | 1 | 2 | 10 | 180 | 40-45 |
| | Poulet rôti + pommes de terre | 1+1 | 2 et 4 | 15 | 200 | 60-70 |
| | Maquereau | 1 | 2 | 10 | 180 | 30-35 |
| | Cake aux fruits | 1 | 2 | 10 | 170 | 40-50 |
| | Profiteroles (sur 2 niveaux) | 0.5 | 2 et 4 | 10 | 190 | 20-25 |
| | Biscuits (sur 2 niveaux) | 0.5 | 2 et 4 | 10 | 180 | 10-15 |
| | Génoise (sur 1 niveau) | 0.5 | 2 | 10 | 170 | 15-20 |
| | Génoise (sur 2 niveaux) | 1 | 2 et 4 | 10 | 170 | 20-25 |
| | Tartes salées | 1.5 | 3 | 15 | 200 | 25-30 |
| **Résistance de voûte** | Pour parfaire la cuisson | - | 3/4 | 15 | 220 | - |
| **Gril** | Soles et seiches | 1 | 4 | 5 | Max. | 8-10 |
| | Brochettes de calmars et de | 1 | 4 | 5 | Max. | 6-8 |
| | crevettes | 1 | 4 | 5 | Max. | 10 |
| | Tranches de colin | 1 | 3 ou 4 | 5 | Max. | 10-15 |
| | Légumes grillés | 1 | 4 | 5 | Max. | 15-20 |
| | Steaks de veau | 1 | 4 | 5 | Max. | 15-20 |
| | Côtelettes | 1 | 4 | 5 | Max. | 7-10 |
| | Hamburgers | 1 | 4 | 5 | Max. | 15-20 |
| | Maquereaux | n. 4 | 4 | 5 | Max. | 2-3 |
| | Croque-monsieur | | | | | |
| **Gratin** | Poulet grillé | 1.5 | 2 | 5 | 200 | 55-60 |
| | Seiches | 1.5 | 2 | 5 | 200 | 30-35 |

# Précautions et conseils

**!** Cet appareil a été conçu et fabriqué conformément aux normes internationales de sécurité. Ces conseils sont fournis pour des raisons de sécurité et doivent être lus attentivement.

## Sécurité générale

- Cet appareil a été conçu pour un usage familial, de type non professionnel.
- Cet appareil ne doit pas être installé en extérieur, même dans un endroit à l'abri, il est en effet très dangereux de le laisser exposé à la pluie et aux orages.
- Pour déplacer le four, se servir des poignées prévues à cet effet sur les côtés de l'appareil.
- Ne pas toucher à l'appareil si l'on est pieds nus ou si l'on a les mains ou les pieds mouillés ou humides.
- Cet appareil qui sert à cuire des aliments ne doit être utilisé que par des adultes conformément aux instructions du mode d'emploi. Toute autre utilisation (comme par exemple le chauffage d'une pièce) est impropre et donc dangereux. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages provoqués par un usage impropre ou erroné.
- En cours de fonctionnement, les éléments chauffants et certaines parties de la porte peuvent devenir très chauds. Attention à ne pas les toucher et à garder les enfants à distance.
- Éviter que le cordon d'alimentation d'autres électroménagers touche à des parties chaudes du four.
- Les orifices ou les fentes d'aération ou d'évacuation de la chaleur ne doivent pas être bouchés
- Toujours saisir la poignée en son milieu: elle risque d'être très chaude à ses extrémités.
- Utiliser toujours des gants de protection pour enfourner ou sortir les plats du four.
- Ne jamais tapisser la sole du four de papier aluminium.
- Ne pas ranger de matériel inflammable à l'intérieur du four: si l'appareil était par inadvertance mis en marche, il pourrait prendre feu.
- Contrôler toujours que les boutons sont bien dans la position "●"/"○" quand l'appareil n'est pas utilisé.
- Ne pas tirer sur le cordon de l'appareil pour débrancher la fiche de la prise de courant.
- N'effectuer aucune opération de nettoyage ou d'entretien sans avoir auparavant débranché la fiche de la prise de courant.
- En cas de panne, n'essayer en aucun cas d'accéder aux mécanismes internes pour tenter de réparer l'appareil. Contacter le service d'Assistance (voir Assistance).
- Ne pas poser d'objets sur la porte du four ouverte.
- Éviter que les enfants ne jouent avec l'appareil.
- Il n'est pas prévu que cet appareil soit utilisé par des personnes (enfants compris) présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou n'ayant pas l'expérience ou les connaissances indispensables, à moins qu'elles ne le fassent sous la surveillance de quelqu'un responsable de leur sécurité ou qu'elles aient été dûment formées sur l'utilisation de l'appareil.
- **Le dispositif n'est pas destiné à être mis en œuvre par une minuterie externe ou un système de télécommande séparée.**

## Mise au rebut

- Mise au rebut du matériel d'emballage : conformez-vous aux réglementations locales, les emballages pourront ainsi être recyclés.
- La Directive Européenne 2002/96/CEE sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement. Le symbole de la "poubelle barrée" est apposée sur tous les produits pour rappeler les obligations de collecte séparée.
  Les consommateurs pourront confier leur appareil usagé au service de collecte des collectivités locales ou de leurs groupements, ou si la législation nationale le permet, le rendre au revendeur lors de l'achat d'un nouvel appareil similaire.
  Tous les principaux fabricants d'appareils ménagers travaillent activement dans la création et la gestion de systèmes de collecte et d'enlèvement des appareils usagés.

## Economies et respect de l'environnement

- Pour faire des économies d'électricité, utiliser autant que possible le four pendant les heures creuses. Les options de programmation des cuissons et plus particulièrement la «cuisson différée» (voir Programmes) et le «nettoyage automatique différé» (voir Nettoyage et entretien), permettent de s'organiser en ce sens.
- Pour les cuissons au GRIL et au GRATIN, nous conseillons de garder la porte du four fermée: les résultats obtenus sont meilleurs et la consommation d'énergie est moindre (environ 10% d'économie).
- Garder les joints propres et en bon état pour qu'ils adhèrent bien à la porte et ne causent pas de déperdition de chaleur.

# Nettoyage et entretien

## Mise hors tension

Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien coupez l'alimentation électrique de l'appareil.

## Nettoyage de l'appareil

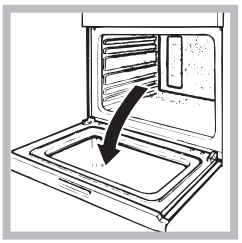
- Nettoyer l'extérieur émaillé ou inox et les joints en caoutchouc à l'aide d'une éponge imbibée d'eau tiède additionnée de savon neutre Si les taches sont difficiles à enlever, utiliser des produits spéciaux. Il est conseillé de rincer abondamment et d'essuyer après le nettoyage. Ne pas utiliser de poudres abrasives ni de produits corrosifs.
- Nettoyer l'enceinte après toute utilisation, quand le four est encore tiède. Utiliser de l'eau chaude et du détergent, rincer et essuyer avec un chiffon doux. Eviter tout produit abrasif.
- Tous les accessoires peuvent être lavés normalement comme de la vaisselle courante et passent au lave-vaisselle, sauf les glissières coulissantes.

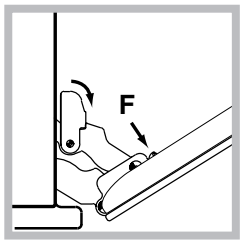
**!** Ne nettoyez jamais l'appareil avec des nettoyeurs vapeur ou haute pression.

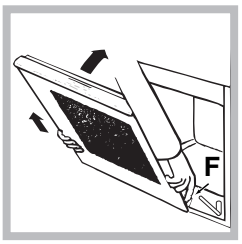
## Nettoyage de la porte

Nettoyer la vitre de la porte avec des produits non abrasifs et des éponges non grattantes, essuyer ensuite avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de matériaux abrasifs ou de racloirs métalliques aiguisés qui risquent de rayer la surface et de briser le verre. Pour nettoyer plus à fond, il est possible de déposer la porte du four :

1. ouvrir la porte complètement (voir figure);
2. soulever et faire pivoter les leviers situés sur les deux charnières (voir figure);





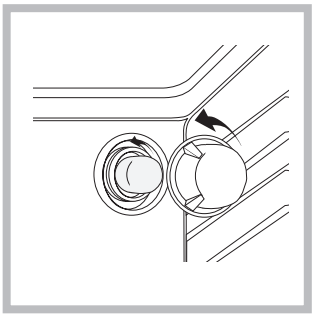

3. (Avec contre-porte en verre) saisissez la porte par les côtés, refermez-la lentement mais pas complètement. Appuyez sur les arrêts **F**, puis tirez la porte vers vous en la dégageant de ses charnières (voir figure).

Remonter la porte en refaisant en sens inverse les mêmes opérations.

**Contrôle des joints**

Contrôler périodiquement l'état du joint autour de la porte du four. S'il est abîmé, s'adresser au service après-vente le plus proche de son domicile (voir Assistance). Mieux vaut ne pas utiliser le four tant qu'il n'est pas réparé.

## Remplacement de l'ampoule d'éclairage



Pour changer l'ampoule d'éclairage du four:

1. Dévissez le couvercle en verre du boîtier de la lampe.
2. Dévissez l'ampoule et remplacez-la par une autre de même type : puissance 25 W, culot E 14.
3. Remontez le couvercle à sa place (voir figure).

**!** Ne pas utiliser la lampe du four comme éclairage de la pièce.

# Instalación

**!** Es importante conservar este manual para poder consultarlo en todo momento. En caso de venta, de cesión o de mudanza, verifique que permanezca junto al aparato para informar al nuevo propietario sobre su funcionamiento y sobre las advertencias correspondientes.
**!** Lea atentamente las instrucciones: contienen importante información sobre la instalación, el uso y la seguridad.

## Colocación

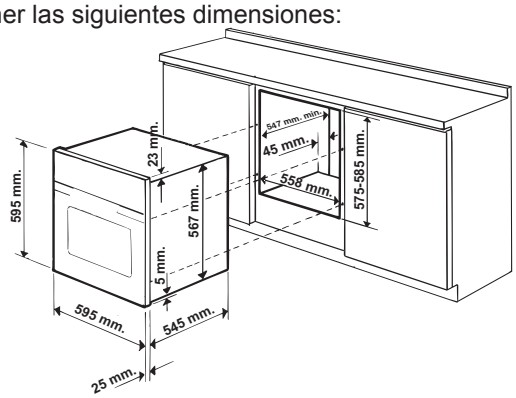
**!** Los embalajes no son juguetes para niños y se deben eliminar respetando las normas para la recolección de residuos (ver Precauciones y consejos).
**!** La instalación se debe realizar siguiendo estas instrucciones y por personal profesionalmente calificado. Una instalación incorrecta puede producir daños a personas, animales o cosas.

## Positionnement

**!** Les emballages ne sont pas des jouets pour enfants, il faut les mettre au rebut en respectant la réglementation sur le tri sélectif des déchets (voir Précautions et conseils).
**!** L'installation doit être effectuée par un professionnel du secteur conformément aux instructions du fabricant. Une mauvaise installation peut causer des dommages à des personnes, des animaux ou des biens.

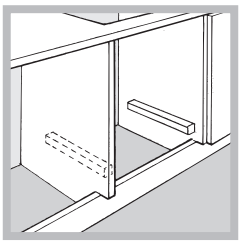
**Empotramiento**
Para garantizar un buen funcionamiento del aparato es necesario que el mueble tenga las características adecuadas:

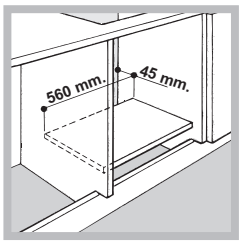
- Los paneles adyacentes al horno deben ser de materiales resistentes al calor
- En el caso de muebles de madera chapeada, las colas deben ser resistentes a una temperatura de 100°C
- para empotrar el horno, ya sea cuando se instala **bajo encimera** (ver la figura) o en **columna**, el mueble debe tener las siguientes dimensiones:



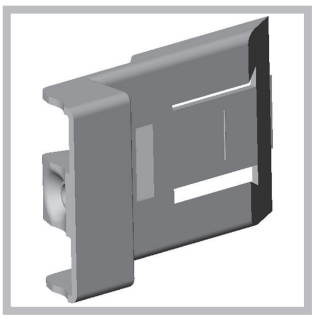

**!** Una vez empotrado el aparato no se deben permitir contactos con las partes eléctricas.
El consumo declarado en la placa de características ha sido medido en una instalación de este tipo.

**Aireación**
Para garantizar una buena aireación es necesario eliminar la pared posterior del hueco para el horno. Es preferible instalar el horno apoyado sobre dos listeles de madera o sobre una superficie continua que tenga una abertura de 45 x 560 mm. como mínimo (ver las figuras).

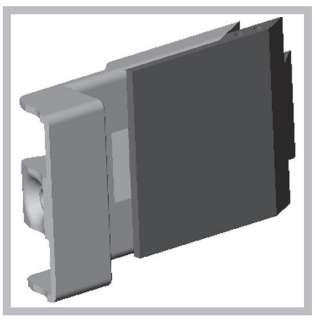




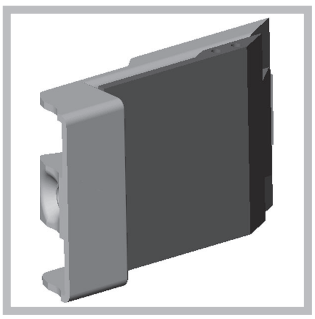

**Centrado y fijación**
Regule los 4 tacos ubicados en la parte lateral del horno en coincidencia con los 4 orificios que se encuentran en el marco, según el espesor del costado del mueble:



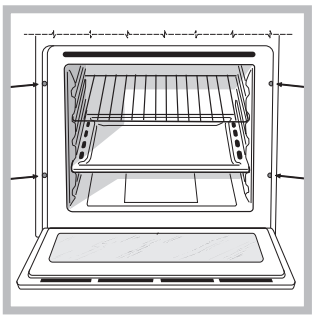
espesor de 20 mm: quite la parte móvil del taco (ver la figura);



espesor de 18 mm: utilice la primera ranura, ya predispuesta por el fabricante (ver la figura);



espesor de 16 mm: utilice la segunda ranura (ver la figura).



Para fijar el aparato al mueble: abra la puerta del horno y enrosque 4 tornillos para madera en los 4 orificios del marco.

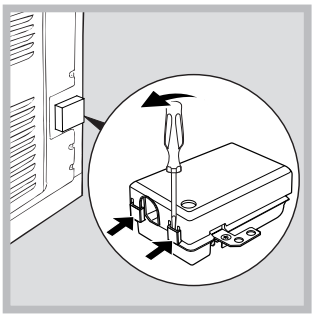
**!** Todas las partes que garantizan la protección se deben fijar de modo tal que no puedan ser quitadas sin la ayuda de una herramienta.

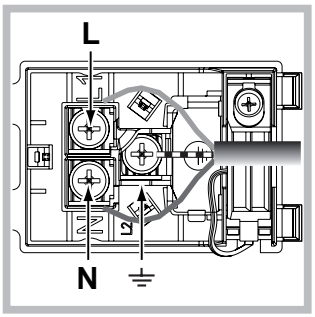
ES

## Conexión eléctrica

Los hornos que poseen cable de alimentación tripolar, son fabricados para funcionar con corriente alterna a la tensión y frecuencia indicadas en la placa de características que se encuentra en el aparato (ver más adelante).

**Montaje del cable de alimentación eléctrica**






1. Abrir el panel de bornes haciendo palanca con un destornillador sobre las lengüetas laterales de la tapa: tirar y abrir (ver la figura).

2. Instalar el cable de alimentación eléctrica: Aflojar el tornillo de la mordaza de terminal de cable y los tres tornillos de los contactos L-N-⏚ y luego fijar los cables debajo de las cabezas de los tornillos respetando los colores Azul (N), Marrón (L) y Amarillo-Verde ⏚ (ver la figura).
3. Fijar el cable en el correspondiente sujetacable.
4. Cerrar la tapa del panel de bornes.

**Conexión del cable de alimentación eléctrica a la red**
Instale en el cable un enchufe normalizado para la carga indicada en la placa de características (ver al costado).
En el caso de conexión directa a la red, es necesario interponer entre el aparato y la red, un interruptor omnipolar con una distancia mínima entre los contactos de 3 mm., dimensionado para esa carga y que responda a las normas vigentes (el cable a tierra no debe ser interrumpido por el interruptor). El cable de alimentación eléctrica se debe colocar de modo tal que no alcance en ningún punto una temperatura que supere en 50°C la temperatura ambiente (por ejemplo, la parte posterior del horno).

**!** El instalador es responsable de la correcta conexión eléctrica y del cumplimiento de las normas de seguridad.

Antes de efectuar la conexión verifique que:

- la toma tenga conexión a tierra y que sea conforme con la ley;
- la toma sea capaz de soportar la carga máxima de potencia de la máquina indicada en la placa de características;
- la tensión de alimentación eléctrica esté comprendida dentro de los valores indicados en la placa de características;
- la toma sea compatible con el enchufe del aparato. Si no es así, sustituya la toma o el enchufe; no utilice prolongaciones ni conexiones múltiples.

**!** Una vez instalado el aparato, el cable eléctrico y la toma de corriente deben ser fácilmente accesibles.

**!** El cable no debe sufrir pliegues ni compresiones.

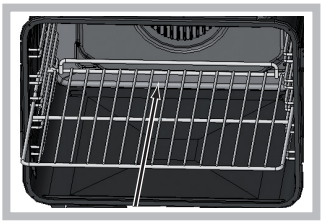
**!** El cable debe ser revisado periódicamente y sustituido sólo por técnicos autorizados (ver Asistencia).

**! La empresa declina toda responsabilidad cuando estas normas no sean respetadas.**

| **PLACA DE CARACTERÍSTICAS** | |
|---|---|
| **Dimensiones*** | ancho 43,5 cm.<br>altura 32,4 cm.<br>profundidad 41,5 cm. |
| **Volumen*** | litros 59 |
| **Dimensiones**** | ancho 45,5 cm.<br>altura 32,4 cm.<br>profundidad 41,5 cm. |
| **Volumen**** | litros 62 |
| **Conexiones eléctricas** | voltaje 220-240V~ 50/60Hz o 50Hz (ver placa características) potencia máxima absorbida 2250W |
| **ENERGY LABEL** | Directiva 2002/40/CE en la etiqueta de los hornos eléctricos.<br>Norma EN 50304<br><br>Consumo de energía por convección Natural –función de calentamiento: ▭ Tradicional;<br><br>Clase consumo de energía<br>Clase convección Forzada - función calentamiento: ▭ Multicocción. |
| | Este aparato es conforme con las siguientes Directivas: Comunitarias:<br>- 2006/95/CEE del 12/12/06 (Baja tensión) y posteriores modificaciones<br>- 2004/108/CEE del 15/12/04 (Compatibilidad Electromagnética) y sucesivas modificaciones<br>- 93/68/CEE del 22/07/93 y sucesivas modificaciones.<br>- 2002/96/CE y posteriores modificaciones.<br>- 1275/2008 standby/off mode. |

* Sólo para modelos con guías embutidas.
** Sólo para modelos con guías a ras.

# Puesta en funcionamiento y uso



! Cuando introduzca la parrilla, controle que el tope esté en la parte posterior de la cavidad (ver la imagen).

! La primera vez que encienda el horno, hágalo funcionar vacío, durante una hora aproximadamente, con el termostato al máximo y con la puerta cerrada. Luego apáguelo, abra la puerta del horno y airee el ambiente. El olor que se advierte es debido a la evaporación de las sustancias utilizadas para proteger el horno.

## Poner en funcionamiento el horno

1. Seleccione el programa de cocción deseado girando el mando PROGRAMAS.
2. Elija la temperatura girando el mando TERMOSTATO. La Tabla de cocción (ver Programas) contiene una lista con las cocciones y las correspondientes temperaturas aconsejadas.
3. El piloto TERMOSTATO encendido indica la fase de calentamiento hasta la temperatura seleccionada
4. Durante la cocción es posible:
- modificar el programa de cocción con el mando PROGRAMAS;
- modificar la temperatura con el mando TERMOSTATO;
- interrumpir la cocción llevando el mando PROGRAMAS hasta la posición “0”.

! No apoye nunca objetos en el fondo del horno porque se puede dañar el esmalte.
! Coloque siempre los recipientes de cocción sobre la parrilla suministrada con el aparato.

**Ventilación de enfriamiento**
Para disminuir la temperatura externa, algunos modelos poseen un ventilador de enfriamiento. El mismo genera un chorro de aire que sale entre el panel de control y la puerta del horno.
! Al final de la cocción, el ventilador permanece en funcionamiento hasta que el horno esté suficientemente frío.

**Luz del horno**
Se enciende seleccionando ☼ con el mando PROGRAMAS. Permanece encendida cuando se selecciona un programa de cocción.

## Utilice el temporizador*

1. Antes que nada es necesario cargar el timbre girando el mando TEMPORIZADOR un giro casi completo en sentido horario.
2. Volviendo hacia atrás en sentido antihorario, fije el tiempo deseado haciendo coincidir los minutos indicados en el mando TEMPORIZADOR con la referencia fija que se encuentra en el panel de control.
3. El temporizador es un contador de minutos: cuando se cumple el tiempo, emite una señal sonora.

! El temporizador no controla ni el encendido ni el apagado del horno.

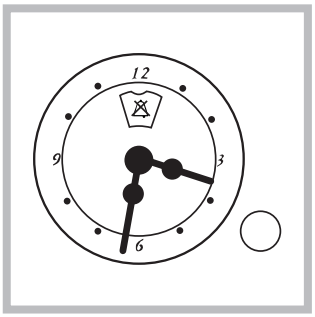
## Reloj con contador de minutos Rústico*

**Cómo poner la hora corriente**
El horno debe estar conectado eléctricamente.
Tire la perilla y gírela en sentido antihorario hasta seleccionar la hora exacta.

! El programador funciona eléctricamente, por lo tanto, en caso de un corte de corriente se detendrá, y no funcionará hasta que se restablezca la misma. Posteriormente será necesario repetir la operación de restablecimiento de la hora corriente.

**Función contador de minutos**
En el funcionamiento contador de minutos se selecciona un tiempo a partir del cual comienza una cuenta regresiva. Esta función no controla el encendido y apagado del horno, solamente emite una alarma acústica cuando se cumple el tiempo.

**Cómo configurar el contador de minutos**




Gire la perilla en sentido antihorario hasta llevar el índice sobre el tiempo deseado (escala interna), que se observa en la «representación visual». La cuenta del tiempo comenzará inmediatamente.
Para interrumpir el sonido, o para utilizar sólo la función reloj, lleve el índice sobre el símbolo ⌧.

# Programas

! En todos los programas se puede fijar una temperatura entre 60ºC y MAX, excepto en:

- GRILL (se aconseja elegir sólo MAX);
- GRATIN (se aconseja no superar una temperatura de 200ºC).

Programa **HORNO TRADICIÓNAL**
Se encienden los dos elementos calentadores inferior y superior. Con esta cocción tradicional es mejor utilizar una sola bandeja: si se utilizan varias bandejas se produce una mala distribución de la temperatura.

Programa **MULTICOCCIÓN**
Se encienden todos los elementos calentadores (superior, inferior y circular) y se pone en funcionamiento el ventilador. Debido a que el calor es constante en todo el horno, el aire cocina y tuesta la comida de modo uniforme. Es posible utilizar hasta un máximo de dos bandejas simultáneamente.

Programa **HORNO “SUPERIOR”**
Se enciende el elemento calentador superior. Esta función se puede utilizar para retoques de cocción.

* Presente sólo en algunos modelos.

Programa **GRILL**
Se enciende el elemento calentador superior. La temperatura muy elevada y directa del asador eléctrico permite el inmediato tostado superficial de los alimentos que, obstaculizando la salida de los líquidos, los mantiene más tiernos en su interior. La cocción con el asador eléctrico es particularmente aconsejada para aquellos platos que necesitan de una elevada temperatura superficial: chuletas de ternera y de vaca, entrecôte, solomillo, hamburguesas, etc... En el párrafo "Consejos prácticos para la cocción" se encuentran algunos ejemplos de su uso. Realice las cocciones con la puerta del horno cerrada.

Programa **GRATIN**
Se enciende el elemento calentador superior y se pone en funcionamiento el ventilador. A la irradiación térmica unidireccional, le agrega la circulación forzada del aire en el interior del horno. Esto impide que se quemen superficialmente los alimentos aumentando el poder de penetración del calor. Realice las cocciones con la puerta del horno cerrada.

## Consejos prácticos para cocinar

**!** En las cocciones ventiladas no utilice las posiciones 1 y 5: son las que reciben directamente el aire caliente lo cual podría provocar quemaduras de las comidas delicadas.

**!** En las cocciones GRILL y GRATIN, coloque la grasera en la posición 1 para recoger los residuos de cocción (jugos y/o grasas).

MULTICOCCIÓN
- Utilice las posiciones 2 y 4 colocando en la 2 los alimentos que requieren mayor calor.
- Coloque la grasera abajo y la parrilla arriba.

GRILL
- Introduzca la parrilla en la posición 3 o 4 y coloque los alimentos en el centro de la parrilla.
- Se aconseja fijar el nivel de energía en el valor máximo. No se alarme si la resistencia superior no permanece constantemente encendida: su funcionamiento está controlado por un termostato.

PIZZA
- Per una buona cottura della pizza ultilizzate il programma MULTICOTTURA.
- Utilice una bandeja para pizza de aluminio liviano apoyándola sobre la parrilla suministrada con el horno. Utilizando la grasera se aumenta el tiempo de cocción y difícilmente se obtiene una pizza crocante.
- En el caso de pizzas muy condimentadas es aconsejable colocar la mozzarella (queso típico de Italia) en la mitad de la cocción.

## Tabla de cocción

| Programas | Alimentos | Peso (Kg) | Posición de los estantes | Precalentamiento (minutos) | Temperatura aconsejada | Duración de la cocción (minutos) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Horno Tradicional** | Pato | 1 | 3 | 15 | 200 | 65-75 |
| | Asado de ternera o de vaca | 1 | 3 | 15 | 200 | 70-75 |
| | Asado de cerdo | 1 | 3 | 15 | 200 | 70-80 |
| | Bizcochos (de pastaflora) | - | 3 | 15 | 180 | 15-20 |
| | Tortas glaseadas | 1 | 3 | 15 | 180 | 30-35 |
| **Multicocción** | Pizza (en 2 niveles) | 1 | 2 y 4 | 15 | 230 | 15-20 |
| | Lasañas | 1 | 3 | 10 | 180 | 30-35 |
| | Cordero | 1 | 2 | 10 | 180 | 40-45 |
| | Pollo asado + patatas | 1+1 | 2 y 4 | 15 | 200 | 60-70 |
| | Caballa | 1 | 2 | 10 | 180 | 30-35 |
| | Plum-cake | 1 | 2 | 10 | 170 | 40-50 |
| | Hojaldre relleno con crema (en 2 niveles) | 0.5 | 2 y 4 | 10 | 190 | 20-25 |
| | Bizcochos (en 2 niveles) | 0.5 | 2 y 4 | 10 | 180 | 10-15 |
| | Bizcocho (en 1 nivel) | 0.5 | 2 | 10 | 170 | 15-20 |
| | Bizcocho (en 2 niveles) | 1 | 2 y 4 | 10 | 170 | 20-25 |
| | Tortas saladas | 1.5 | 3 | 15 | 200 | 25-30 |
| **Horno "superior"** | Retoques de cocción | - | 3/4 | 15 | 220 | - |
| **Grill** | Lenguados y sepias | 1 | 4 | 5 | Max | 8-10 |
| | Broquetas de calamares y cangrejos | 1 | 4 | 5 | Max | 6-8 |
| | Filete de merluza | 1 | 4 | 5 | Max | 10 |
| | Verduras a la parrilla | 1 | 3 o 4 | 5 | Max | 10-15 |
| | Bistec de ternera | 1 | 4 | 5 | Max | 15-20 |
| | Chuletas | 1 | 4 | 5 | Max | 15-20 |
| | Hamburguesas | 1 | 4 | 5 | Max | 7-10 |
| | Caballa | 1 | 4 | 5 | Max | 15-20 |
| | Tostadas | n.° 4 | 4 | 5 | Max | 2-3 |
| **Gratin** | Pollo a la parrilla | 1.5 | 2 | 5 | 200 | 55-60 |
| | Sepias | 1.5 | 2 | 5 | 200 | 30-35 |

# Precauciones y consejos

**!** El aparato ha sido proyectado y fabricado en conformidad con las normas internacionales de seguridad.
Estas advertencias se suministran por razones de seguridad y deben ser leídas atentamente.

## Seguridad general

- El aparato ha sido fabricado para un uso de tipo no profesional en el interior de una vivienda.
- El aparato no se debe instalar al aire libre, tampoco si el espacio está protegido porque es muy peligroso dejarlo expuesto a la lluvia y a las tormentas.
- Para mover el aparato utilice siempre las manijas correspondientes ubicadas en los costados del horno.
- No toque el aparato descalzo o con las manos y pies mojados o húmedos.
- El aparato debe ser utilizado para cocinar alimentos, sólo por personas adultas y siguiendo las instrucciones contenidas en este manual. Cualquier otro uso (como por ejemplo: calefacción de ambientes) se debe considerar impropio y, por lo tanto, peligroso. El fabricante no puede ser considerado responsable por eventuales daños derivados de usos impropios, erróneos e irracionales.
- Mientras se utiliza el aparato, los elementos calentadores y algunas partes de la puerta del horno se calientan mucho. Tenga cuidado de no tocarlos y mantenga a los niños alejados de ellos.
- Evite que el cable de alimentación eléctrica de otros electrodomésticos entre en contacto con partes calientes del horno.
- No obstruya las aberturas de ventilación y de eliminación del calor.
- Tome la manija de apertura de la puerta en el centro: en los costados podría estar caliente.
- Utilice siempre guantes para horno para introducir o extraer recipientes.
- No cubra el fondo del horno con hojas de aluminio.
- No coloque materiales inflamables en el horno: si el aparato se pone en funcionamiento inadvertidamente, podría incendiarse.
- Cuando el aparato no se utiliza, controle siempre que los mandos estén en la posición “●”/“○”.
- No desconecte el aparato de la toma de corriente tirando del cable sino sujetando el enchufe.
- No realice la limpieza o el mantenimiento sin haber desconectado primero el aparato de la red eléctrica.
- En caso de avería, no acceda nunca a los mecanismos internos para intentar una reparación. Llame al Servicio de Asistencia Técnica (ver Asistencia).
- No apoye objetos sobre la puerta del horno abierta.
- Evite que los niños jueguen con el aparato.
- No está previsto que el aparato sea utilizado por personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas, por personas inexpertas o que no tengan familiaridad con el producto, salvo que estén vigiladas por una persona responsable de su seguridad, o que hayan recibido instrucciones preliminares sobre el uso del aparato.
- **El aparato no se debe poner en funcionamiento a través de un temporizador externo o de un sistema de mando a distancia.**

## Eliminación

- Eliminación del material de embalaje: respete las normas locales, de esta manera los embalajes podrán ser reutilizados.
- En base a la Norma europea 2002/96/CE de Residuos de aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE), los electrodomésticos viejos no pueden ser arrojados en los contenedores municipales habituales; tienen que ser recogidos selectivamente para optimizar la recuperación y reciclado de los componentes y materiales que los constituyen, y reducir el impacto en la salud humana y el medioambiente. El símbolo del cubo de basura tachado se marca sobre todos los productos para recordar al consumidor la obligación de separarlos para la recogida selectiva.
  El consumidor debe contactar con la autoridad local o con el vendedor para informarse en relación a la correcta eleminación de su electrodoméstico viejo.

## Ahorrar y respetar el medioambiente

- Utilizando el horno en los horarios que van desde las últimas horas de la tarde hasta las primeras horas de la mañana, se colabora en la reducción de la carga de absorción de las empresas eléctricas. Las opciones de programación, en especial, la “cocción retrasada” (ver Programas) y la “limpieza automática retrasada” (ver Mantenimiento y cuidados), le permitirán organizarse en ese sentido.
- Se recomienda efectuar siempre las cocciones en BARBACOA y GRATIN con la puerta cerrada: se obtendrán así mejores resultados y también un sensible ahorro de energía (10% aproximadamente).
- Mantenga las juntas en buen estado y limpias para que se adhieran bien a la puerta y no provoquen dispersión del calor.

# Mantenimiento y cuidados

## Cortar la corriente eléctrica

Antes de realizar cualquier operación, desconecte el aparato de la red de alimentación eléctrica.

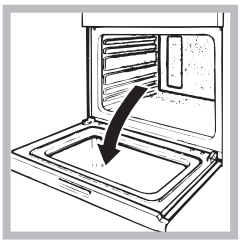
## Limpiar el aparato

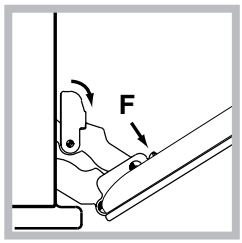
- Las partes externas esmaltadas o de acero inoxidable y las juntas de goma se pueden limpiar con una esponja empapada en agua tibia y jabón neutro. Si las manchas son difíciles de eliminar use productos específicos. Se aconseja enjuagar abundantemente y secar después de la limpieza. No utilice polvos abrasivos ni sustancias corrosivas.
- El interior del horno se debe limpiar preferentemente cada vez que se utiliza, cuando todavía está tibio. Utilice agua caliente y detergente, enjuague y seque con un paño suave. Evite el uso de productos abrasivos.
- Los accesorios se pueden lavar como cualquier vajilla, incluso en lavavajillas, con excepción de las guías deslizables.

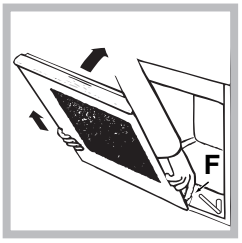
**!** No utilice nunca limpiadores a vapor o de alta presión para la limpieza del aparato.

## Limpiar la puerta

Limpie el vidrio de la puerta con esponjas y productos no abrasivos y séquelo con un paño suave; no utilice materiales ásperos abrasivos o raederas metálicas afiladas que puedan rayar la superficie y quebrar el vidrio.
Para lograr una limpieza más profunda es posible desmontar la puerta del horno:
1. para ello, abra completamente la puerta (ver la figura);
2. alce y gire las palancas ubicadas en las dos bisagras (ver la figura);





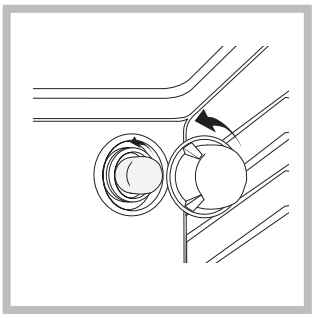

3. (Con contrapuerta de vidrio) sujete la puerta de los costados externos y ciérrela lenta pero no completamente. Presione los sujetadores "**F**", luego tire la puerta hacia sí mismo, extrayéndola de las bisagras (ver la figura).

Vuelva a colocar la puerta siguiendo el mismo procedimiento pero en sentido contrario.

**Controlar las juntas**

Controle periódicamente el estado de la junta que rodea la puerta del horno. Si se encontrara dañada llame al Centro de Asistencia Técnica más cercano (ver Asistencia). Es aconsejable no usar el horno hasta que no haya sido reparada.

## Sustituir la bombilla



Para sustituir la bombilla de iluminación del horno:
1. Desenrosque la tapa de vidrio del portalámpara.
2. Extraiga la bombilla y sustitúyala con una análoga: potencia de 25 W, casquillo E 14.
3. Vuelva a colocar la tapa (ver la figura).

**!** No utilice la lámpara del horno para iluminar ambientes.

# Instalação

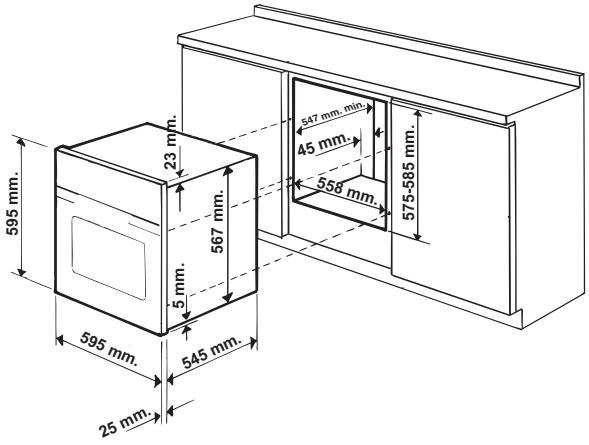
**!** É importante guardar este folheto para poder consultá-lo a qualquer momento. No caso de venda, cessão ou mudança, assegure-se que o mesmo permanece com o aparelho para informar o novo proprietário sobre o funcionamento e sobre as respectivas advertências.
**!** Leia com atenção as instruções: há informações importantes sobre a instalação, a utilização e a segurança.

## Posicionamento

**!** As embalagens não são brinquedos para as crianças e devem ser eliminadas em conformidade com as regras de colecta diferenciada (veja em Precauções e Conselhos).
**!** A instalação deve ser realizada segundo estas instruções e por pessoal profissional qualificado. Uma instalação errada pode causar danos a pessoas, animais ou objectos.
**!** Este aparelho pode ser instalado e funcionar somente em local permanentemente ventilado segundo a posição de Normas em vigor. Devem ser observados os seguintes requisitos:

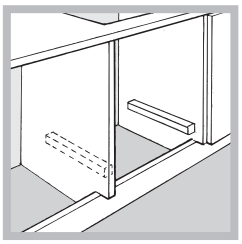
**Encaixe**
Para garantir um bom funcionamento do aparelho é necessário que o móvel seja de características adequadas:

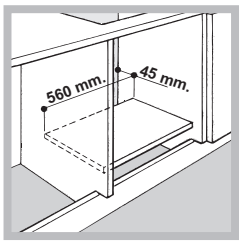
- os painéis adjacentes ao forno devem ser de material resistente ao calor;
- no caso de móveis de madeira contraplacada, as colas devem ser resistentes à temperatura de 100°C.
- para encaixar o forno, quer no caso de instalação sob uma banca (veja a figura) quer em coluna, o móvel deve ter as seguintes medidas:



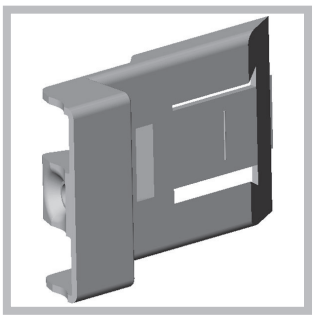

**!** Depois de ter encaixado o aparelho, não deve ser possível contacto com as partes eléctricas.
As declarações de consumo indicadas na placa das características foram medidas com este tipo de instalação.

**Ventilação**
Para garantir uma boa ventilação é necessário eliminar a parede traseira do vão. É preferível instalar o forno de maneira que apoie-se sobre duas ripas de madeira, ou sobre uma tábua com uma abertura de pelo menos 45 x 560 mm. (veja as figuras).

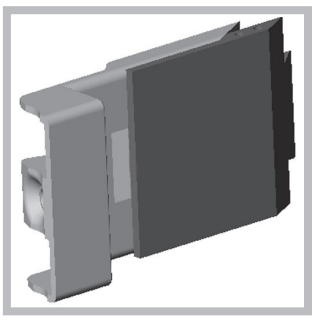




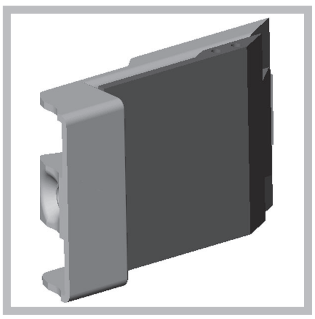

**Colocar no centro e prender**
Regule os 4 calços situados aos lados do forno, em correspondência aos 4 furos na moldura ao redor, em função da espessura da lateral do móvel:



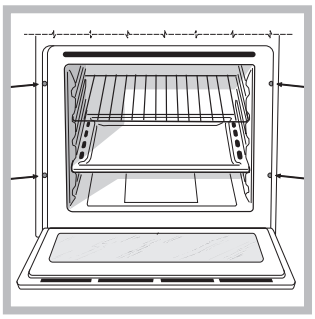
20 mm de espessura: retire a parte móvel do calço (veja a figura);



18 mm de espessura: utilize a primeira cavidade, da maneira já preparada pelo fabricante (veja a figura);



16 mm de espessura: utilize a segunda cavidade (veja a figura).



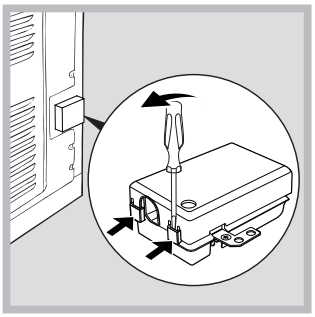
Para prender o aparelho no móvel: abra a porta do forno e atarraxe 4 parafusos na madeira, nos 4 furos situados na moldura ao redor.

**!** Todos os componentes de garantia da protecção precisam estar presos de modo que não possam ser tirados sem o emprego de uma ferramenta.

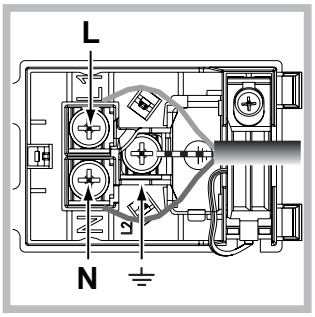
## Ligação eléctrica

Os fornos equipados com cabo de fornecimento com três pólo, são preparados para funcionar com corrente alternada na tensão e frequência de fornecimento indicadas na placa de identificação situada no aparelho (veja a seguir).

**Montagem do cabo de fornecimento**



1. Para abrir a caixa de terminais faça alavanca com uma chave de parafuso nas linguetas aos lados da tampa: puxe e abra a tampa (veja a figura).




2. Instale o cabo de alimentação: desatarraxe o parafuso do grampo do cabo e os três parafusos dos contactos L-N-⏚ e, em seguida, prenda os fios embaixo das cabeças dos parafusos a obedecer as cores: Azul (N) Castanho (L) Amarelo-Verde ⏚ (veja a figura).
3. Prenda o cabo no respectivo grampo.
4. Feche a tampa da caixa dos terminais.

**Ligação do cabo de fornecimento à rede eléctrica**

Monte no cabo uma ficha em conformidade com as normas para a carga indicada na placa de identificação (veja ao lado). No caso de uma ligação directa à rede, será necessário interpor, entre o aparelho e a rede, um interruptor omnipolar com abertura mínima entre os contactos de 3 mm. na dimensão certa para a carga e em conformidade com as normas em vigor (a ligação à terra não deve ser interrompida pelo interruptor). O cabo de alimentação deve ser colocado de maneira que em nenhum ponto ultrapasse de 50°C a temperatura do ambiente (por exemplo, a parte traseira do forno).

**!** O técnico instalador é responsável pela realização certa da ligação eléctrica e da obediência das regras de segurança.

Antes de efectuar a ligação, certifique-se que:

- a tomada tenha uma ligação à terra e seja em conformidade com a legislação;
- a tomada tenha a capacidade de suportar a carga máxima de potência da máquina, indicada na placa de identificação;
- a tensão de alimentação seja entre os valores da placa de identificação;
- a tomada seja compatível com a ficha do aparelho. Em caso contrário, substitua a tomada ou a ficha; não empregue extensões nem tomadas múltiplas.

**!** Depois de ter instalado o aparelho, o acesso ao cabo eléctrico e à tomada da corrente deve ser fácil.

**!** O cabo não deve ser dobrado nem comprimido.

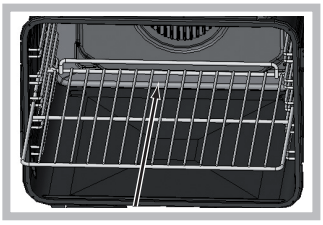
**!** O cabo deve ser verificado periodicamente e substituído somente por técnicos autorizados (veja a Assistência Técnica).

**! A empresa exime-se de qualquer responsabilidade se estas regras não forem obedecidas.**

| **PLACA DAS CARACTERÍSTICAS** | |
|---|---|
| **Medidas*** | largura 43,5 cm<br>altura 32,4 cm<br>profundidade 41,5 cm |
| **Volume*** | Litros 59 |
| **Medidas**** | largura 45,5 cm<br>altura 32,4 cm<br>profundidade 41,5 cm |
| **Volume**** | Litros 62 |
| **Ligações eléctricas** | Tensão de 220/240 V~ 50/60Hz ou 50Hz (veja a placas das características)<br>potência máxima absorvida 2250W |
| **ETIQUETA DE ENERGIA** | Directiva 2002/40/CE<br>sobre a etiqueta dos fornos eléctricos.<br>Norma EN 50304<br><br>Consumo de energia com convecção Natural – função de aquecimento: Tradicional;<br><br>Consumo energia declaração Classe com convecção Forçada - função de aquecimento: Cozedura Múltipla. |
| | Este aparelho está em conformidade com as seguintes Directivas da Comunidade Europeia:<br>- 2006/95/CEE de 12/12/06 (Baixa Tensão) e posteriores modificações<br>- 2004/108/CEE de 15/12/04 (Compatibilidade Electromagnética) e posteriores modificações<br>- 93/68/CEE de 22/07/93 e posteriores modificações.<br>- 2002/96/CE e posteriores modificações.<br>- 1275/2008 standby/off mode. |

* Apenas para modelos com guias integradas.
** Apenas para modelos com guias em fio.

# Início e utilização



**!** Ao inserir a grelha, assegurar-se de que o pino esteja na parte posterior da cavidade (ver imagem).

**!** Quando o acender pela primeira vez, aconselhamos de fazer funcionar o forno vazio pelo menos durante uma hora, com o termóstato posto à temperatura máxima e a porta fechada. Pode apagar, abrir a porta do forno e ventilar a sala. O odor que se sente deve-se à evaporação das substâncias empregadas para proteger o forno.

## Início do forno

1. Para seleccionar o programa de cozedura que desejar, rode o selector dos PROGRAMAS.
2. Para escolher a temperatura rode o selector do TERMOSTATO. Uma lista com as cozeduras e as respectivas temperaturas aconselhadas pode ser consultada na Tabela de cozedura (veja os Programas).
3. O indicador luminoso do TERMOSTATO acesa indica a fase de aquecimento até a temperatura definida.
4. Durante a cozedura é sempre possível:
- modificar o programa de cozedura mediante o selector dos PROGRAMAS;
- modificar a temperatura mediante o selector do TERMÓSTATO;
- interromper a cozedura se recolocar o selector dos PROGRAMAS na posição “0”.

**!** Nunca encoste objectos no fundo do forno, para evitar riscos de danos ao esmalte.
**!** Coloque sempre os recipientes de cozedura sobre a grade fornecida.

**Ventilação de arrefecimento**
Para obter uma redução das temperaturas externas, alguns modelos são equipados com uma ventoinha de arrefecimento. Esta gera um jacto de ar que sai entre o painel de comandos e a porta do forno.
**!** No final da cozedura, a ventoinha continua a funcionar até o forno arrefecer suficientemente.

**Luz do forno**
Acende-se se for seleccionado ☼ mediante o selector dos PROGRAMAS. Permanece acesa quando se seleccionar um programa de cozedura.

## Utilização do timer*

1. Antes de mais nada, para dar corda na campainha é necessário rodar o selector do TIMER uma volta quase inteira na direcção dos ponteiros do relógio.
2. Volte na direcção contrária aos ponteiros do relógio, para configurar o tempo que desejar, faça coincidir os minutos indicados no selector do TIMER com a referência fixa do painel de comandos.
3. O timer é um contador de minutos: quando tiver passado o tempo, toca um sinal acústico.

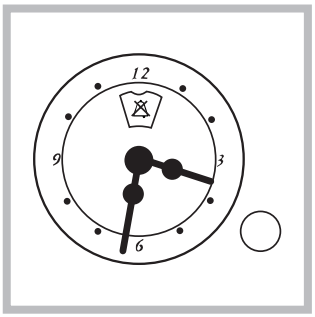
**!** O timer não comando o forno para acender-se nem se apagar..

## Relógio com contador de minutos Rústico *

**Como acertar a hora**
É necessário que o forno esteja ligado à electricidade. Puxe o selector e rode-o na direcção antiorária até chegar à hora actual.
**!** O programador funciona com electricidade, portanto, se houver falta de corrente, pára enquanto durar a interrupção. Posteriormente será necessário repetir a operação para acertar novamente a hora actual.

**Função contador de minutos**
No funcionamento contador de minutos é programado o momento a partir do qual começa uma contagem regressiva. Esta função não comanda para acender nem apagar o forno, somente emite um alarme acústico quando o tempo esgotar-se.

**Como regular o contador de minutos**




Rode o selector na direcção antiorária até o indicador chegar ao tempo desejado (escala interior), visível no visor.
A contagem do tempo começará imediatamente.
Para parar de tocar, ou para utilizar apenas a função relógio, coloque o indicador no símbolo ⊠.

# Programas

**!** Para todos os programas pode ser definida uma temperatura entre 60°C e MÁX., excepto:.

- GRILL (é aconselhável configurar somente em MÁX.);
- GRATIN (é aconselhável não ultrapassar a temperatura de 200°C).

▭ Programa de **FORNO TRADIÇÃO**
Activam-se os dois elementos aquecedores inferior e superior. Com esta cozedura tradicional é melhor utilizar uma única prateleira: com mais de uma prateleira haverá má distribuição da temperatura.

▣ Programa de **COZEDURA MÚLTIPLA**
Activam-se todos os elementos aquecedores (superior e inferior) e entra em funcionamento a ventoinha. Como o calor é constante e uniforme em todo o forno, o ar coze e cora os alimentos de maneira uniforme. É possível utilizar até duas prateleiras no máximo contemporaneamente.

▔ Programa **FORNO DE CIMA**
Acende-se o elemento aquecedor superior. Esta função pode ser utilizada para retoques na cozedura.

* Há somente em alguns modelos.

Programade **GRILL**
Acende-se o elemento aquecedor superior. A temperatura muito alta e directa do grill possibilita corar imediatamente a superfície dos alimentos que, como obstruem a saída dos líquidos, mantém o interior mais macio. A cozedura no grill é especialmente aconselhada para os pratos que necessitarem de alta temperatura na superfície: bifes de vitela ou vaca, entrecôte, filés, hambúrgueres et, ... Alguns exemplos de utilização estão apresentados na parágrafo “Conselhos práticos para a cozedura”. Coza com a porta do forno fechada.

Programa de **GRATIN**
Activa-se o elemento aquecedor superior e começa a funcionar a ventoinha. Une a irradiação térmica unidirecional com a circulação forçada do ar no interior do forno. Deste modo impede-se a queimadura da superfície dos alimentos ao aumentar-se o poder de penetração do calor. Coza com a porta do forno fechada.

## Conselhos práticos para cozedura

**!** Nas cozeduras ventiladas não utilize as posições das prateleiras 1 e 5: que recebem directamente ar quente porque poderão provocar queimaduras em alimentos delicados.

**!** Nas cozeduras de GRILL e GRATIN, coloque a bandeja pingadeira na posição 1 para recolher os resíduos de cozedura (molhos e/ou gordura).

COZEDURA MÚLTIPLA
- Utilize as posições 2 e 4 das prateleiras, coloque na 2 os alimentos que necessitarem de mais calor.
- Coloque a bandeja pingadeira embaixo e a grade em cima.

GRILL
- Coloque a grade na posição 3 ou 4, disponha os alimentos no centro da grade.
- É aconselhável configurar o nível de energia no máximo. Não se alarme se a resistência superior não permanecer constantemente acesa: o seu funcionamento é controlado por um termóstato;

PIZZA
- Para cozer bem uma pizza utilize o programa de COZEDURA MÚLTIPLA.
- Utilize uma forma de alumínio leve, apoie-a na grelha do forno. Se utilizar a bandeja pingadeira aumentará os tempos de cozedura e dificilmente será obtida uma pizza crocante.
- No caso de pizzas com muita cobertura é aconselhável colocar o queijo mozzarella na metade da cozedura.

## Tabela de cozedura

| Programas | Alimentos | Peso (Kg.) | Posição das prateleiras | Pré aquecimento (minutos) | Temperatura aconselhada | Duração da cozedura (minutos) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Forno Tradicional** | Pato | 1 | 3 | 15 | 200 | 65-75 |
| | Carne de vitela ou vaca assada | 1 | 3 | 15 | 200 | 70-75 |
| | Carne de porco assada | 1 | 3 | 15 | 200 | 70-80 |
| | Biscoitos (de massa tenra) | - | 3 | 15 | 180 | 15-20 |
| | Tortas doces | 1 | 3 | 15 | 180 | 30-35 |
| **Cozedura Múltipla** | Pizza (em 2 prateleiras) | 1 | 2 e 4). | 15 | 230 | 15-20 |
| | Lasanha | 1 | 3 | 10 | 180 | 30-35 |
| | Cordeiro | 1 | 2 | 10 | 180 | 40-45 |
| | Frango assado com batatas | 1+1 | 2 e 4). | 15 | 200 | 60-70 |
| | Cavala | 1 | 2 | 10 | 180 | 30-35 |
| | Plum cake | 1 | 2 | 10 | 170 | 40-50 |
| | Bignés (em 2 prateleiras) | 0.5 | 2 e 4). | 10 | 190 | 20-25 |
| | Biscoitos (em 2 prateleiras) | 0.5 | 2 e 4). | 10 | 180 | 10-15 |
| | Pão-de-ló (em 1 prateleira) | 0.5 | 2 | 10 | 170 | 15-20 |
| | Pão-de-ló (em 2 prateleiras) | 1 | 2 e 4). | 10 | 170 | 20-25 |
| | Tortas salgadas | 1.5 | 3 | 15 | 200 | 25-30 |
| **Forno de cima** | Retoques na cozedura | - | 3/4 | 15 | 220 | - |
| **Grill** | Linguado e chocas | 1 | 4 | 5 | Max | 8-10 |
| | Espetinhos de calamares e camarão | 1 | 4 | 5 | Max | 6-8 |
| | Filé de bacalhau | 1 | 4 | 5 | Max | 10 |
| | Verduras na grelha | 1 | 3 o 4 | 5 | Max | 10-15 |
| | Bife de vitela | 1 | 4 | 5 | Max | 15-20 |
| | Costeletas | 1 | 4 | 5 | Max | 15-20 |
| | Hambúrgueres | 1 | 4 | 5 | Max | 7-10 |
| | Cavala | 1 | 4 | 5 | Max | 15-20 |
| | Tostas | n.° 4 | 4 | 5 | Max | 2-3 |
| **Gratinado** | Frango na grelha | 1.5 | 2 | 5 | 200 | 55-60 |
| | Chocas | 1.5 | 2 | 5 | 200 | 30-35 |

# Precauções e conselhos

**!** Este aparelho foi projectado e fabricado em conformidade com as normas internacionais de segurança. Estas advertências são fornecidas por razões de segurança e devem ser lidas com atenção.

## Segurança geral

- Este aparelho foi concebido para utilização de tipo não profissional no âmbito de moradas.
- Este aparelho não deve ser instalado ao ar livre, mesmo num sítio protegido, porque é muito perigoso deixá-lo exposto a chuva e temporais.
- Para deslocar o aparelho pegue-o sempre pelos específicos manípulos, situados aos lados do forno.
- Não toque no aparelho se estiver descalço, ou com as mãos ou os pés molhados ou húmidos.
- Este aparelho deve ser empregado para cozer alimentos, somente por pessoas adultas e segundo as instruções apresentadas neste folheto. Qualquer outro uso (como por exemplo, aquecedor de ambientes) deve ser considerado impróprio e portanto perigoso. O fabricante não poderá ser considerado responsável pelos danos que houver derivantes de usos impróprios, errados ou irracionais.
- Durante o uso deste aparelho, os elementos aquecedores e algumas das partes da porta do forno esquentam-se muito. Tome cuidado para não tocar nos mesmos e mantenha as crianças afastadas.
- Evite que o cabo de alimentação de outros electrodomésticos encoste-se em partes quentes do forno.
- Não tape as aberturas de ventilação e de eliminação de calor.
- Pegue pelo centro a maçaneta de abertura da porta: os lados podem estar quentes.
- Utilize luvas de forno para colocar e tirar recipientes.
- Não forre o fundo do forno com folhas de alumínio.
- Não guarde material inflamável no forno: se o aparelho for inadvertidamente colocado a funcionar, poderia incendiar-se.
- Assegure-se sempre que os selectores estejam na posição "●"/"○" quando não estiver a utilizar o aparelho.
- Não puxe pelo cabo para desligar a ficha da tomada eléctrica, pegue pela ficha.
- Não realize limpeza nem manutenção sem antes ter desligado a ficha da rede eléctrica.
- Se houver avarias, em nenhum caso mexa nos mecanismos internos para tentar repará-las. Contacte a Assistência Técnica (veja a Assistência técnica).
- Não coloque objectos sobre a porta do forno aberta.
- Evite que as crianças brinquem com o aparelho.
- Não é previsto que este aparelho seja utilizado por pessoas (incluso crianças) com reduzidas capacidades físicas, sensoriais ou mentais, por pessoas inexperientes ou que não tenham familiaridade com o produto, a não ser que seja vigiadas por uma pessoa responsável pela sua segurança ou que tenham recebido instruções preliminares sobre o uso do aparelho.
- **O aparelho não é destinado a ser colocado em funcionamento por meio de um temporizador externo ou por um sistema de comando à distância separado.**

## Eliminação

- Eliminação do material de embalagem: obedeça as regras locais, de maneira que as embalagens possam ser reutilizadas.
- A directiva Europeia 2002/96/CE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (REEE) prevê que os electrodomésticos não devem ser eliminados no normal fluxo dos resíduos sólidos urbanos. Os aparelhos não mais utilizados devem ser recolhidos separadamente para optimizar a taxa de recuperação e reciclagem dos materiais que os compõem e impedir potenciais danos à saúde e ao meio ambiente. O símbolo da lixeira cancelada está indicado em todos os produtos para lembrar o dever de colecta selectiva.
  Para maiores informações sobre a correcta eliminação dos electrodomésticos, os proprietários poderão contactar o serviço de colecta público ou os revendedores.

## Economia e respeito do meio ambiente

- Utilizando o forno nos horários a partir do fim da tarde, até as primeiras horas da manhã, estará contribuindo para reduzir a carga de absorção das empresas de fornecimento de electricidade. As opções de definição dos programas, especialmente a "cozedura posterior" (veja os Programas) e a "limpeza automática posterior" (veja a Manutenção e cuidados), possibilitam organizar-se para isto.
- É recomendável realizar as cozeduras de BARBECUE e GRATIN sempre com a porta fechada: quer para obter melhores resultados, quer para uma sensível economia de energia (aproximadamente 10%).
- Mantenha as guarnições eficientes e limpas, para poderem aderir bem na porta e não causar dispersão de calor.

# Manutenção e cuidados

## Desligar a corrente eléctrica

Antes de realizar qualquer operação, desligue o aparelho da alimentação eléctrica.

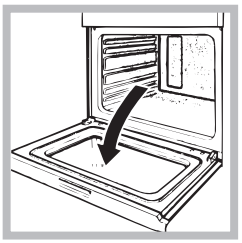
## Limpeza do aparelho

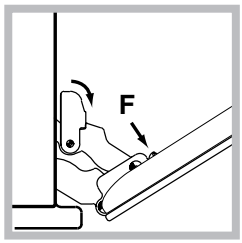
- As partes externas esmaltadas ou inoxidáveis e as guarnições de borracha podem ser limpas com uma esponja molhada com água morna e sabão neutro. Se for difícil remover as manchas, empregue produtos específicos. É aconselhado enxaguar com água abundante e enxugar depois da limpeza. Não empregue pós abrasivos nem substâncias corrosivas.
- O interior do forno deve ser sempre limpo de preferência depois de cada utilização, enquanto ainda estiver morno. Utilize água quente e detergente, enxagúe e enxugue com um pano macio. Evite abrasivos.
- Os acessórios podem ser lavados como quaisquer utensílios, inclusive numa máquina de lavar loiça, excepto as guias corrediças.

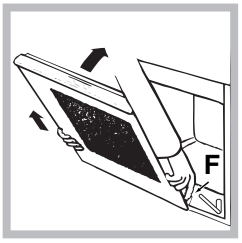
**!** Nunca utilize equipamento de limpeza a vapor ou de alta pressão para limpar a aparelhagem.

## Limpeza da porta

Limpe o vidro da porta com esponjas e produtos não abrasivos e enxugue com um pano macio; não use materiais ásperos, abrasivos ou espátulas metálicas afiadas que podem arranhar a superfície e quebrar o vidro.
Para uma limpeza mais cuidadosa é possível desmontar a porta do forno:
1. abra a porta inteiramente (veja a figura);
2. levante e rode as alavancas situadas nas duas dobradiças (veja a figura);





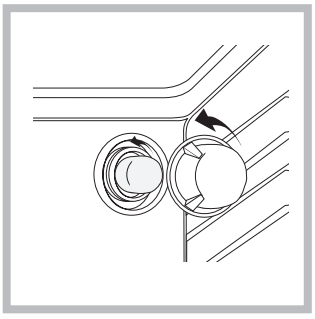




3. (Com contra-porta de vidro) segure a porta dos dois lados exteriores e feche-a novamente devagar mas não inteiramente; Pressione os grampos **F**, em seguida puxe a porta para a frente e retire-a das dobradiças (veja a figura).

Vuelva a colocar la puerta siguiendo el mismo procedimiento pero en sentido contrario.

**Verificação das guarnições**
Verifique periodicamente o estado da guarnição ao redor da porta do forno. Se houver danos, contacte o Centro de Assistência Técnica mais próximo (veja a Assistência técnica). É aconselhável não usar o forno antes do mesmo ter sido reparado.

## Substituição da lâmpada



Para substituir a lâmpada de iluminação do forno:
1. Desatarraxe a tampa em vidro do bocal da lâmpada.
2. Desenrosque a lâmpada e troque-a por outra análoga: potência 25 W, engate E 14.
3. Retire a tampa (veja a figura).

**!** Não utilizar a lâmpada do forno como iluminação de ambientes.

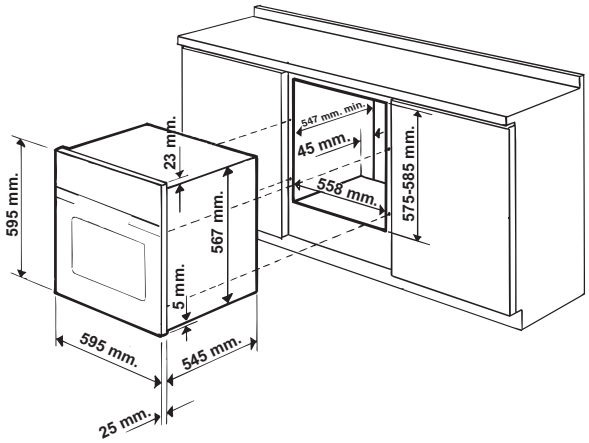
# Installation

**!** Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung bitte sorgfältig auf, damit Sie sie jederzeit zu Rate ziehen können. Sorgen Sie dafür, dass sie im Falle eines Verkaufs, eines Umzugs oder einer Übergabe an einen anderen Benutzer das Gerät stets begleitet, damit auch der Nachbesitzer die Möglichkeit hat, darin nachschlagen zu können.

**!** Lesen Sie bitte folgende Hinweise aufmerksam durch, sie liefern wichtige Informationen hinsichtlich der Installation, dem Gebrauch und der Sicherheit.

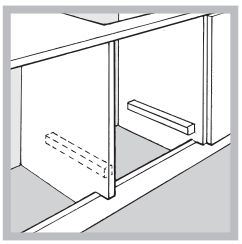
**Einbau**
Um eine einwandfreie Betriebsweise des Gerätes zu gewährleisten, muss der Umbauschrank folgende Eigenschaften aufweisen:

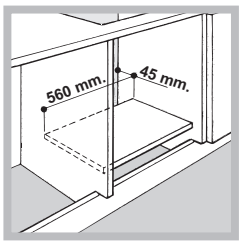
- Die an den Backofen angrenzenden Schrankwände müssen aus hitzebeständigem Material gefertigt sein.
- Bei Möbeln aus Furnierholz muss der verwendete Leim eine Hitzebeständigkeit von 100 °C aufweisen.
- Für den Einbau des Backofens in einen **Unterschrank** (siehe Abbildung) oder in einen **Hochschrank**, muss das entsprechende Möbel über folgende Abmessungen verfügen:



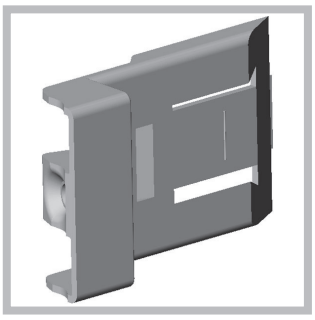

**!** Nach erfolgtem Einbau des Gerätes muss die Möglichkeit einer Berührung mit Strom führenden Teilen ausgeschlossen sein.
Die auf dem Typenschild enthaltenen Verbrauchsangaben wurden bei dieser Art der Installation ermittelt.

**Belüftung**
Zur Gewährleistung einer einwandfreien Belüftung die Rückwand des Schrankumbaus entfernen. Der Backofen sollte möglichst so installiert werden, dass er auf zwei Holzleisten oder aber auf einer durchgehenden Fläche aufliegt, die über einen Ausschnitt von mindestens 45 x 560 mm verfügt (siehe Abbildungen).

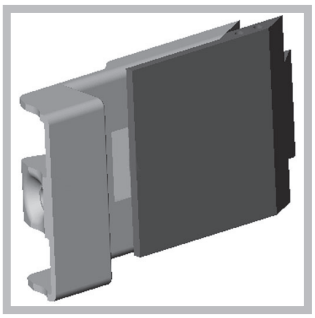




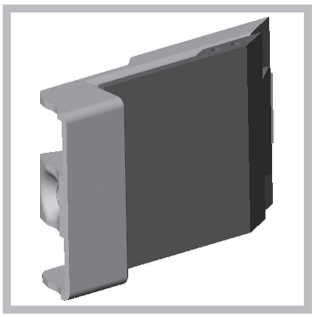

**Zentrieren und Befestigen**
Bringen Sie die 4 seitlich am Backofen befindlichen Klampen mit den 4 Löchern des Rahmens in Übereinstimmung. Achten Sie dabei darauf, dass bei einer Stärke der Umbauschrankwand von:



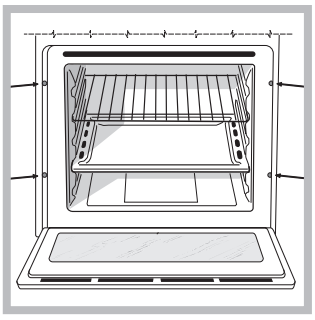
20 mm - der bewegliche Teil der Klampe abgenommen wird (siehe Abbildung);



18 mm - die erste, werkseitig bereits angebrachte Rille genutzt wird (siehe Abbildung);



16 mm - die zweite Rille genutzt wird (siehe Abbildung).



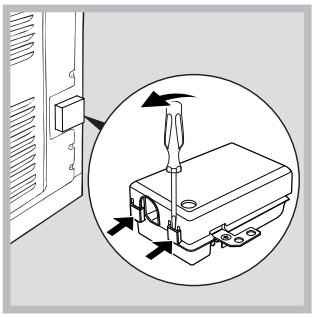
Befestigung des Gerätes am Möbel: Öffnen Sie die Backofentür und schrauben Sie die 4 Holzschrauben in die 4 im Backofenrahmen vorgesehenen Löcher ein.

**!** Alle zum Schutz dienenden Teile müssen so befestigt werden, dass ein Entfernen derselben ohne Zuhilfenahme eines Werkzeugs nicht möglich ist.

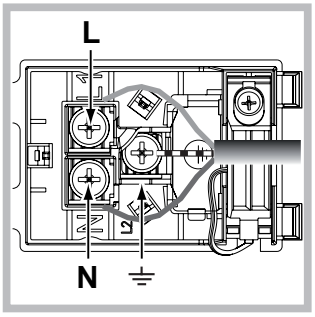
## Elektroanschluss

Die mit einem Dreileiterkabel ausgerüsteten Backöfen sind für den Betrieb mit Wechselstrom bei der auf dem Typenschild (befindlich auf dem Gerät) angegebenen Spannung und Frequenz ausgelegt (siehe unten).

**Anschluss des Netzkabels**



1. Das Klemmengehäuse öffnen, indem die seitlichen Zungen des Deckels mithilfe eines Schraubenziehers angehoben werden. Deckel abziehen (siehe Abbildung).




2. Installation des Netzkabels: Schrauben Sie die Schraube der Kabelklemme sowie die drei Schrauben der Kontakte L-N-⏚heraus. Befestigen Sie die Drähte dann unter Beachtung der entsprechenden Farben unter den Schraubenköpfen: Blau (N), Braun (L), Gelb/Grün ⏚ (siehe Abbildung).
3. Befestigen Sie das Kabel in der entsprechenden Kabelklemme.
4. Schließen Sie den Deckel des Klemmengehäuses.

**Anschluss des Versorgungskabels an das Stromnetz**

Versehen Sie das Netzkabel mit einem Normstecker für die auf dem Typenschild angegebene Belastung (siehe nebenstehende Tabelle).
Wird das Gerät direkt an das Stromnetz angeschlossen, ist zwischen Stromnetz und Gerät ein allpoliger, der Last und den einschlägigen Vorschriften entsprechender Schalter mit einer Mindestöffnung der Kontakte von 3 mm zwischenzuschalten. (Der Erdleiter darf vom Schalter nicht unterbrochen werden.) Das Versorgungskabel muss so verlegt werden, dass es an keiner Stelle einer Temperatur ausgesetzt wird, die 50°C über der Raumtemperatur liegt.

**!** Der Installateur ist für den ordnungsgemäßen elektrischen Anschluss sowie die Einhaltung der Sicherheitsvorschriften verantwortlich.

Vor dem Anschluss stellen Sie bitte sicher, dass:

- die Steckdose geerdet ist und den gesetzlichen Bestimmungen entspricht;
- die Netzsteckdose für die auf dem Typenschild angegebene maximale Leistungsaufnahme des Gerätes ausgelegt ist;
- die Netzspannung im Bereich der auf dem Typenschild angegebenen Werte liegt;
- die Netzsteckdose mit dem Netzstecker kompatibel ist. Sollte dies nicht der Fall sein, wechseln Sie bitte die Netzsteckdose oder den Netzstecker aus; verwenden Sie keine Verlängerungen und Mehrfachsteckdosen.

**!** Netzkabel und Steckdose müssen bei installiertem Gerät leicht zugänglich sein.

**!** Das Netzkabel darf nicht gebogen oder eingeklemmt werden.

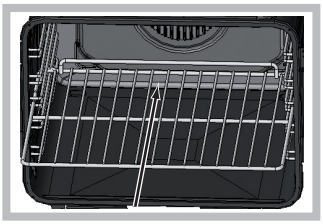
**!** Das Kabel muss regelmäßig kontrolliert werden und darf nur durch autorisiertes Fachpersonal ausgetauscht werden (siehe Kundendienst).

**! Der Hersteller lehnt jede Verantwortung ab, falls diese Vorschriften nicht eingehalten werden sollten.**

| **TYPENSCHILD** | |
|---|---|
| **Abmessungen*** | Breite 43,5 cm<br>Höhe 32,4 cm<br>Tiefe 41,5 cm |
| **Nutzvolumen*** | Liter 59 |
| **Abmessungen**** | Breite 45,5 cm<br>Höhe 32,4 cm<br>Tiefe 41,5 cm |
| **Nutzvolumen**** | Liter 62 |
| **Elektrischer Anschluss** | Spannung 220-240V~ 50/60Hz oder 50Hz (siehe Typenschild) maximale Leistungsaufnahme 2250W |
| **ENERGY LABEL** | Richtlinie 2002/40/EG<br>auf dem Label der Elektrobacköfen.<br>Norm EN 50304<br>Energieverbrauch Natürliche Konvektion Heizfunktion: ▭ Standard Plus<br>Deklarierte Energieverbrauchsklasse Erzwungene Konvektion Heizfunktion: ☒ Echte Heißluft |
| CE<br>Dieses Gerät entspricht Folgenden EG-Richtlinien:<br>- 2006/95/EWG vom 12.12.06 (Niederspannung) und nachfolgenden Änderungen<br>- 2004/108/EWG vom 15/12/04 (Elektromagnetische Verträglichkeit) Und nachfolgende Änderungen<br>- 93/68/EWG vom 22/07/93 und nachfolgende Änderungen.<br>- 2002/96/EG und nachfolgende Änderungen.<br>- 1275/2008 standby/off mode. | |

* Nur für Modelle mit eingelassenen Führungen.
** Nur für Modelle mit Drahtführungen.

# Inbetriebsetzung und Gebrauch



**!** Beim Einsetzen des Rosts darauf achten, dass sich die Arretierung im hinteren Bereich befindet (siehe Abbildung).

**!** Bei erstmaliger Inbetriebnahme sollte der leere Backofen für etwa eine Stunde bei Höchsttemperatur und geschlossener Backofentür in Betrieb genommen werden. Schalten Sie das Gerät dann aus, öffnen Sie die Backofentür und lüften Sie die Küche. Der bei diesem Vorgang entstehende Geruch wird durch das Verdunsten der zum Schutz des Backofens aufgetragenen Stoffe verursacht.

## Inbetriebsetzung des Backofens

1. Wählen Sie das gewünschte Garprogramm durch Drehen des Knopfes PROGRAMME aus.
2. Stellen Sie die Temperatur durch Drehen des Knopfes THERMOSTAT ein. Eine Liste von Garprogrammen nebst der empfohlenen Temperaturen kann in der Back-/Brat-Tabelle eingesehen werden (siehe Programme).
3. Die Kontrollleuchte des THERMOSTATEN bleibt während der Aufheizphase bis zum Erreichen der Temperatur eingeschaltet.
4. Während des Garvorgangs sind folgende Einstellungen jederzeit möglich:
- Änderung des Garprogramms durch Betätigen des Drehknopfes PROGRAMME;
- Änderung der Temperatur mit Hilfe des Drehknopfes THERMOSTAT;
- Unterbrechung des Garvorgangs durch Drehen des Knopfes PROGRAMME auf die Position „0“.

**!** Stellen Sie niemals Kochgeschirr auf dem Backofenboden ab, da dadurch das Email beschädigt werden könnte.
**!** Stellen Sie Ihr Kochgeschirr stets auf den mit dem Gerät gelieferten Backofenrost.

**Kühlluftgebläse**
Um die Temperaturen an den äußeren Teilen des Backofens abzusenken, sind einige Modelle mit einem Kühlluftgebläse ausgestattet. Dieses erzeugt einen Luftstrahl, der zwischen Bedienfeld und Backofentür austritt.
**!** Nach Abschluss eines Garvorgangs bleibt das Gebläse solange in Betrieb, bis der Backofen ausreichend abgekühlt ist.

**Backofenbeleuchtung**
Um dieses einzuschalten, drehen Sie den Knopf PROGRAMME auf ☼. Es bleibt eingeschaltet, wenn ein Garprogramm eingestellt wird.

## Bedienung des Kurzzeitweckers*

1. In erster Linie muss das Läutewerk durch eine fast komplette Umdrehung (nach rechts) des Knopfes KURZZEITWECKER aufgezogen werden.
2. Um die gewünschte Zeit einzustellen drehen Sie den Knopf wieder zurück, bis die auf dem Knopf KURZZEITWECKER angegebenen Minuten mit dem auf dem Bedienfeld befindlichen Bezugszeichen übereinstimmen.
3. Der Kurzzeitwecker ist eine Minutenuhr: Nach Ablauf der Zeit ertönt ein akustisches Signal.
**!** Der Kurzzeitwecker steuert nicht das Ein- und Ausschalten des Backofens.

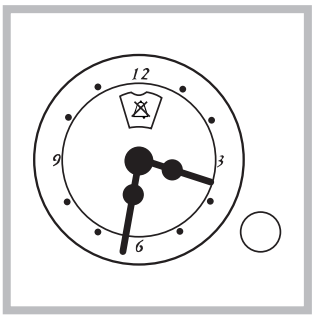
## Uhr mit rustikalem Minutenzähler*

**Wiedereinstellen der laufenden Uhrzeit**
Der Backofen muss am Stromnetz angeschlossen sein. Ziehen Sie den Knopf und drehen Sie ihn gleichzeitig nach links bis auf die genaue Uhrzeit.

**!** Es handelt sich um eine elektrische Uhr, die demnach während der gesamten Dauer eines Stromausfalls stehenbleibt. Nach jedem Stromausfall muss sie deshalb wieder neu eingestellt werden.

**Kurzzeitwecker-Funktion**
Bei dieser Funktion wird eine Zeit mit rückläufigem Ablauf eingestellt. Diese Funktion steuert weder das Ein- noch das Ausschalten des Backofens; nach abgelaufener Zeit ertönt nur ein akustisches Signal.

**Einstellen des Kurzzeitweckers**




Drehen Sie den Drehknopf nach links und bringen Sie so den Zeiger auf die auf dem Display ersichtliche gewünschte Zeit (Innenskala).
Die Zeitrechnung läuft sofort.
Um das nach Ablauf der Zeit ertönende Signal abzuschalten, oder um den Kurzzeitwecker als normale Uhr einzusetzen, bringen Sie den Zeiger auf das Symbol ⌧.

# Programme

**!** Für alle Programme kann eine Gartemperatur von 60° bis MAX. eingestellt werden, mit Ausnahme der Programme:

- GRILL (hier empfiehlt sich die Einstellung MAX.)
- Überbacken/Bräunen (es empfiehlt sich, die Temperatur von 200°C nicht zu überschreiten).

Programm **STANDARD PLUS**
Es setzen sich die beiden Heizelemente, das untere und das obere, in Betrieb. Bei dieser Garart verwenden Sie bitte nur eine Einschubhöhe: Bei gleichzeitigem Garen bzw. Backen auf mehreren Ebenen ist keine gleichmäßige Hitzeverteilung gewährleistet.

* Nur bei einigen Modellen.

Programm **ECHTE HEISSLUFT**
Es schalten sich beide Heizelemente (das obere und das untere) ein, und das Gebläse wird in Betrieb genommen. Da die Hitze im gesamten Backofen konstant ist, werden die Speisen sehr gleichmäßig gegart und gebräunt. Es kann auf maximal zwei Einschubhöhen gleichzeitig gegart werden.

Programm **OBERHITZE**
Das obere Heizelement schaltet sich ein. Diese Funktion kann zum kurzen Überbacken bereits gegarter Gerichte verwendet werden.

Programm **GRILL**
Das obere Heizelement schaltet sich ein. Durch die äußerst hohe Temperatur und die direkt auf das Grillgut gerichtete Hitze wird das Fleisch auf der Oberseite rasch gebräunt, somit tritt kein Fleischsaft aus und das Fleisch bleibt zarter. Die Grillfunktion eignet sich ganz besonders für solche Speisen, die eine äußerst hohe Oberhitze verlangen: Rinder- und Kalbssteaks, Entrecôte, Fleischfilet, Hamburger usw. ... Der Abschnitt “Praktische Back-/Brathinweis” enthält einige Beispiele zum Einsatz des Backofens. Garen Sie bei geschlossener Backofentür.

Programm **UMLUFTGRILL**
Das obere Heizelement schaltet sich ein, und das Gebläse wird in Betrieb gesetzt. Zusätzlich zu der einseitigen Strahlungshitze zirkuliert Heißluft im Innern des Backofens. Hierdurch wird ein Verbrennen der Speisenoberflächen verhindert, und die Hitze dringt tiefer in die Speisen ein. Garen Sie bei geschlossener Backofentür.

## Praktische Back-/Brathinweise

**!** Verwenden Sie beim Heißluftgaren nicht die Einschubhöhen 1 und 5: Sie sind zu direkt der Heißluft ausgesetzt, wodurch empfindliche Gerichte leicht verbrennen könnten.

**!** Setzen Sie beim Garen mit den Programmen GRILL und UMLUFTGRILL die Fettpfanne zum Auffangen von abtropfendem Fett oder Fleischsaft auf Einschubhöhe 1 ein.

ECHTE HEISSLUFT
- Verwenden Sie die Einschubhöhen 2 und 4, wobei die 2. Ebene für die Speisen verwendet werden sollte, die mehr Hitze verlangen.
- Setzen Sie die Fettpfanne in die untere und den Grillrost in die obere Führung ein.

GRILL
- Schieben Sie den Grillrost in die Führung 3 oder 4 ein, und legen Sie die zu garenden Speisen auf die Mitte des Grillrostes.
- Es empfiehlt sich, die höchste Energiestufe zu verwenden. Im Übrigen ist es bei dieser Funktion völlig normal, dass das obere Heizelement nicht ständig rot glüht: Es wird durch einen Thermostaten gesteuert.

PIZZA
- Zum optimalen Garen einer Pizza verwenden Sie das Programm Echte Heißluft
- Verwenden Sie eine Leichtmetallform und stellen Sie diese direkt auf den Rost.
  Bei Verwendung der Fettpfanne wird die Garzeit verlängert, und man wird kaum eine knusprige Pizza erhalten.
- Bei reich belegten Pizzas ist es ratsam, den Mozzarella erst nach Verstreichen der halben Backzeit hinzuzugeben.

## Back-/Brattabelle

| Programme | Speisen | Gew. (kg) | Einschubhöhe | Vorheizzeit (Minuten) | Empfohlene Temperatur | Garzeit (Minuten) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Standard Plus** | Ente | 1 | 3 | 15 | 200 | 65-75 |
| | Kalbs- oder Rinderbraten | 1 | 3 | 15 | 200 | 70-75 |
| | Schweinebraten | 1 | 3 | 15 | 200 | 70-80 |
| | Gebäck | - | 3 | 15 | 180 | 15-20 |
| | Torten | 1 | 3 | 15 | 180 | 30-35 |
| **Echte Heißluft** | Pizza (auf 2 Ebenen) | 1 | 2 und 4 | 15 | 230 | 15-20 |
| | Lasagne | 1 | 3 | 10 | 180 | 30-35 |
| | Lamm | 1 | 2 | 10 | 180 | 40-45 |
| | Brathähnchen + Kartoffeln | 1+1 | 2 und 4 | 15 | 200 | 60-70 |
| | Makrelen | 1 | 2 | 10 | 180 | 30-35 |
| | Plum Cake | 1 | 2 | 10 | 170 | 40-50 |
| | Windbeutel (auf 2 Ebenen) | 0.5 | 2 und 4 | 10 | 190 | 20-25 |
| | Gebäck (auf 2 Ebenen) | 0.5 | 2 und 4 | 10 | 180 | 10-15 |
| | Biskuitböden (auf 1 Ebene) | 0.5 | 2 | 10 | 170 | 15-20 |
| | Biskuitböden (auf 2 Ebenen) | 1 | 2 und 4 | 10 | 170 | 20-25 |
| | Quiche | 1.5 | 3 | 15 | 200 | 25-30 |
| **Oberhitze** | Nachgaren von Speisen | - | 3/4 | 15 | 220 | - |
| **Grill** | Seezungen und Tintenfische | 1 | 4 | 5 | Max | 8-10 |
| | Tintenfisch- und Krebsspieße | 1 | 4 | 5 | Max | 6-8 |
| | Kabeljaufilet | 1 | 4 | 5 | Max | 10 |
| | Gegrillte Gemüse | 1 | 3 o 4 | 5 | Max | 10-15 |
| | Kalbsteaks | 1 | 4 | 5 | Max | 15-20 |
| | Koteletts | 1 | 4 | 5 | Max | 15-20 |
| | Hamburger | 1 | 4 | 5 | Max | 7-10 |
| | Makrelen | 1 | 4 | 5 | Max | 15-20 |
| | Toasts | 4 Stck. | 4 | 5 | Max | 2-3 |
| **Überbacken/ Bräunen** | Gegrilltes Hähnchen | 1.5 | 2 | 5 | 200 | 55-60 |
| | Tintenfische | 1.5 | 2 | 5 | 200 | 30-35 |

# Vorsichtsmaßregeln und Hinweise

**!** Das Gerät wurde entsprechend den strengsten internationalen Sicherheitsvorschriften entworfen und gebaut. Nachstehende Hinweise werden aus Sicherheitsgründen geliefert und sollten aufmerksam gelesen werden.

## Allgemeine Sicherheit

- Dieses Gerät ist für den nicht professionellen Einsatz in privaten Haushalten bestimmt.
- Das Gerät darf nicht im Freien aufgestellt werden, auch nicht, wenn es sich um einen geschützten Platz handelt. Es ist hoch gefährlich, das Gerät Regen und Gewittern auszusetzen.
- Benutzen Sie zum Handling des Gerätes stets die sich seitlich am Backofen befindlichen Gerätegriffe.
- Berühren Sie das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen oder Füßen und auch nicht, wenn Sie barfuß sind.
- **Das Gerät darf nur von Erwachsenen und gemäß den Hinweisen der vorliegenden Bedienungsanleitung zur Zubereitung von Lebensmitteln verwendet werden. Jeder andere Einsatz (zum Beispiel: zum Beheizen von Räumen) ist als unsachgemäß und gefährlich anzusehen. Der Hersteller haftet nicht für eventuelle, durch unsachgemäßen, falschen oder unangemessenen Gebrauch verursachte Schäden.**
- **Wenn das Gerät in Betrieb ist, werden die Heizelemente und einige Ofentürteile sehr heiß. Berühren Sie sie nicht und halten Sie Kinder vom Ofen fern.**
- Vermeiden Sie, dass die Netzkabel anderer Elektrogeräte in Kontakt mit heißen Backofenteilen gelangen.
- Die zur Belüftung und Wärmeableitung vorgesehenen Öffnungen dürfen nicht zugestellt bzw. abgedeckt werden.
- Fassen Sie den Griff zur Türöffnung stets in der Mitte an. An den Seiten könnte er heiß sein.
- Verwenden Sie stets Backofenhandschuhe.
- Kleiden Sie den Boden des Backofens nicht mit Aluminiumfolie aus.
- Legen Sie keine entzündbaren Materialien in den Backofen: Sie könnten entflammen, wenn das Gerät versehentlich eingeschaltet wird.
- Vergewissern Sie sich stets, dass sich die Reglerknöpfe auf der Position "●"/"○" befinden, wenn das Gerät nicht in Betrieb ist.
- Ziehen Sie den Netzstecker nicht am Netzkabel aus der Steckdose, sondern nur am Netzstecker selbst.
- Ziehen Sie vor der Reinigung oder vor Wartungsmaßnahmen stets den Netzstecker aus der Steckdose.
- Versuchen Sie bei etwaigen Störungen bitte keinesfalls, Innenteile selbst zu reparieren. Setzen Sie sich mit dem Kundendienst (siehe Kundendienst) in Verbindung.
- Stellen Sie bitte keine Gegenstände auf der geöffneten Backofentür ab.
- Dieses Gerät ist kein Spielzeug für Kinder.
- Das Gerät ist nicht zur Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen oder geistigen Fähigkeiten oder Wahrnehmungsstörungen oder aber ohne ausreichende Erfahrung und Produktkenntnis geeignet, sofern sie nicht durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person beaufsichtigt werden oder zuvor Anleitungen zum Gerätegebrauch erhalten haben.
- **Dieses Gerät kann nicht mit einem externen Timer oder einem getrennten Fernsteuerungssystem betrieben werden.**

## Entsorgung

- Entsorgung des Verpackungsmaterials: Befolgen Sie die lokalen Vorschriften; Verpackungsmaterial kann wiederverwertet werden.
- Gemäß der Europäischen Richtlinie 2002/96/EC über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) dürfen Elektrohaushalts-Altgeräte nicht über den herkömmlichen Haushaltsmüllkreislauf entsorgt werden. Altgeräte müssen separat gesammelt werden, um die Wiederverwertung und das Recycling der beinhalteten Materialien zu optimieren und die Einflüsse auf die Umwelt und die Gesundheit zu reduzieren. Das Symbol „durchgestrichene Mülltonne" auf jedem Produkt erinnert Sie an Ihre Verpflichtung, dass Elektrohaushaltsgeräte gesondert entsorgt werden müssen. Endverbraucher können sich an Abfallämter der Gemeinden wenden, um mehr Informationen über die korrekte Entsorgung ihrer Elektrohaushaltsgeräte zu erhalten.

## Energie sparen und Umwelt schonen

- Für einen sparsamen Energieverbrauch den Backofen in den Stunden zwischen dem späten Nachmittag und dem frühen Morgen verwenden. Mit Hilfe der Programmvorwahl, vor allem dem „Garvorgang mit verzögertem Start" (siehe Garprogramme) und der „Selbstreinigung mit verzögertem Start" (siehe Reinigung und Pflege) können Sie die Benutzung Ihres Backofens in diesem Sinne programmieren.
- Es empfiehlt sich, die Programme GRILL und ÜBERBACKEN stets bei geschlossener Backofentür vorzunehmen. Dadurch werden nicht nur optimale Ergebnisse erzielt, sondern auch Energie gespart (ca. 10 %).
- Halten Sie die Dichtungen sauber und in einwandfreiem Zustand, so dass sie gut an der Tür anliegen und keine Wärmeverluste verursachen.

# Reinigung und Pflege

## Abschalten Ihres Gerätes vom Stromnetz

Vor jeder Reinigung und Pflege ist das Gerät vom Stromnetz zu trennen.

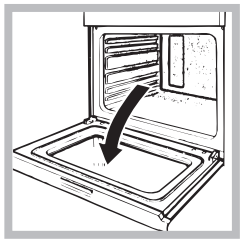
## Reinigung Ihres Gerätes

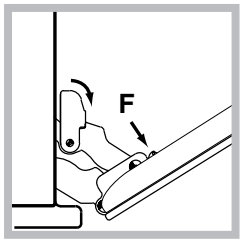
- Die emaillierten oder aus Edelstahl gefertigten Außenteile des Gerätes sowie die Gummidichtungen können mit einem mit lauwarmem Wasser und einem neutralen Reinigungsmittel getränkten Schwamm gereinigt werden. Sollten die Flecken nur schwer zu entfernen sein, verwenden Sie spezielle Reinigungsmittel. Es ist ratsam, die Teile nach der Reinigung gut nachzuspülen und trockenzureiben. Benutzen Sie auf keinen Fall Scheuermittel oder sonstige scharfe Reiniger.
- Der Backofen sollte möglichst nach jedem Gebrauch, solange er noch leicht warm ist, gereinigt werden. Verwenden Sie hierzu warmes Wasser und ein Reinigungsmittel, spülen Sie mit Wasser nach und reiben Sie den Backofen mit einem weichen Tuch trocken. Vermeiden Sie Scheuermittel.
- Das Zubehör lässt sich wie normales Geschirr reinigen (auch im Geschirrspüler).

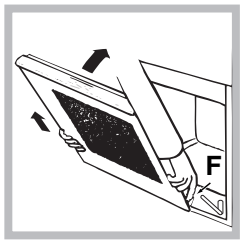
**!** Verwenden Sie zur Reinigung der Kochmulde keine Dampf- oder Hochdruckreinigungsgeräte.

## Backofentür reinigen

Reinigen Sie die Backofentür aus Glas bitte nur mit einem weichen Schwamm und mildem Spülmittel und trocknen Sie sie abschließend mit einem weichen Tuch. Verwenden Sie keine rauen, scheuernden Materialien oder scharfkantige, metallische Schaber, da diese Kratzer auf ihrer Oberfläche hinterlassen und das Zerbrechen des Glases zur Folge haben können.
Um den Backofen mühelos gründlich reinigen zu können, kann die Backofentür abgenommen werden:
1. Öffnen Sie die Tür ganz (siehe Abbildung);
2. klappen Sie die seitlich an den beiden Scharnieren befindlichen Hebel hoch und drehen Sie diese (siehe Abbildung);





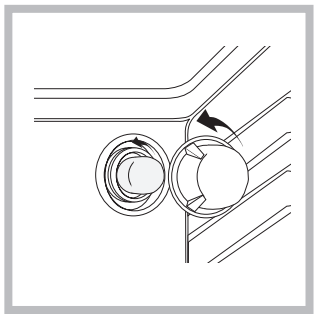

3. (Mit Vollglasinnentür) fassen Sie die Tür an den beiden äußeren Seiten und schließen Sie sie langsam, jedoch nicht ganz. Drücken Sie auf die Arretierbolzen **F** und ziehen Sie dann die Tür zu sich hin aus den Scharnieren heraus (siehe Abbildung).

In umgekehrter Reihenfolge wird die Backofentür wieder angebracht.

**Dichtungen prüfen**

Den Zustand der Dichtung an der Backofentür in regelmäßigen Abständen prüfen. Sich im Falle einer beschädigten Dichtung an die nächstgelegene Kundendienststelle (siehe Kundendienst) wenden. Es empfiehlt sich, den Backofen bis zur erfolgten Reparatur nicht zu verwenden.

## Lampenaustausch



Verfahren Sie zum Austausch der Backofenlampe wie folgt:
1. Drehen Sie die Glasabdeckung der Lampenhalterung heraus.
2. Schrauben Sie die Lampe heraus und ersetzen Sie sie durch eine neue Lampe desselben Typs: Leistung 25 W, Sockel E 14.
3. Bringen Sie die Glasabdeckung wieder an (siehe Abbildung).

**!** Die Offenlampe darf nicht als Raumlampe verwendet werden.

# Het installeren

**!** Bewaar dit boekje zorgvuldig voor eventuele verdere raadpleging. Wanneer u het product weggeeft, verkoopt, of wanneer u verhuist, dient u dit boekje bij het apparaat te bewaren zodat alle nodige informatie voorhanden blijft.

**!** Lees de gebruiksaanwijzingen zorgvuldig door: er staat belangrijke informatie in over installatie, gebruik en veiligheid.

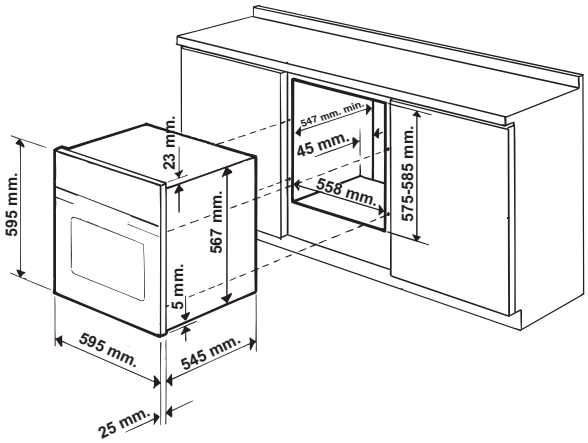
## Plaatsing

**!** Het verpakkingsmateriaal is niet bestemd voor kinderen en dient daarom te worden weggegooid volgens de geldende normen voor gescheiden afvalverzameling ( zie Voorzorgsmaatregelen en advies).

**!** De installatie moet worden uitgevoerd door een bevoegde installateur en volgens de instructies van de fabrikant. Een verkeerde installatie kan schade berokkenen aan personen, dieren of dingen.

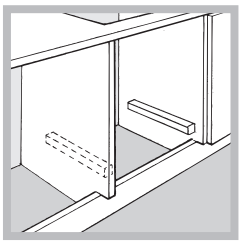
**Inbouw**
Voor een goede werking van het apparaat moet het keukenmeubel de juiste kenmerken hebben:

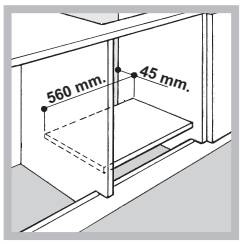
- de zijkanten van de kastjes die aan de oven grenzen moeten hittebestendig zijn;
- in het bijzonder moet, in geval van meubels met fineer, de lijm bestand zijn tegen temperaturen van 100°C;
- voor het inbouwen van de oven, zowelonder het aanrecht (zie figuur) alsin stapelbouw, dient het meubel de volgende afmetingen te hebben:



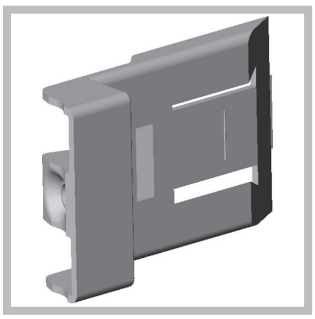

**!** Nadat het apparaat is ingebouwd, mag er geen contact meer mogelijk zijn met de elektrische onderdelen.
Het energieverbruik dat staat aangegeven op het typeplaatje is gebaseerd op dit soort installatie.

**Ventilatie**
Om een goede ventilatie te kunnen garanderen is het noodzakelijk de achterkant van het meubel te verwijderen. Het verdient de voorkeur de oven op twee houten balken te plaatsen, of eventueel op een enkele plank die een opening heeft van tenminste 45 x 560 mm (zie afbeeldingen).

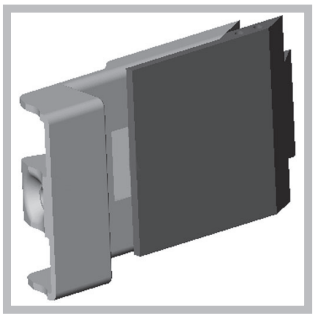




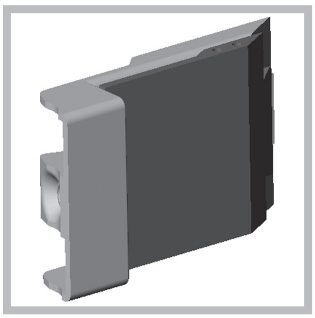

**Centreren en bevestigen**
Regel de 4 stelvoetjes aan de zijkant van de oven in overeenkomst met de 4 gaten in de lijst, afhankelijk van de dikte van de zijkant van het meubel:



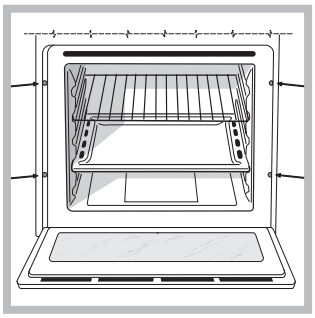
als de dikte 20 mm is: verwijder het regelbare gedeelte van het stelvoetje (zie afbeelding);



als de dikte 18 mm is: gebruik de eerste gleuf zoals door de fabriek is voorzien (zie afbeelding);



als de dikte 16 mm is: gebruik de tweede gleuf (zie afbeelding).

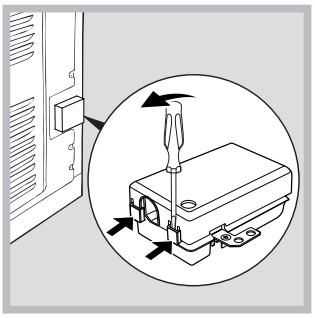


Om het apparaat aan het keukenkastje te bevestigen: open de ovendeur en schroef de 4 houtschroeven in de 4 gaten in de zijrand.

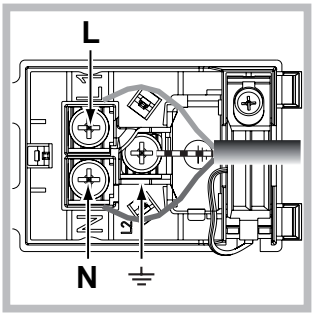
**!** Alle beschermende onderdelen moeten zodanig worden bevestigd dat ze niet kunnen worden verwijderd zonder gereedschap te gebruiken.

**Elektrische aansluiting**
De ovens met driepolige voedingskabel functioneren met de wisselstroom, spanning en frequentie die aangegeven staan op het typeplaatje op het apparaat ( zie onder).

**Monteren voedingskabel**



1. Licht de lipjes aan de zijkant van het deksel van het klemmenbord op met een schroevendraaier: trek het deksel van het klemmenbord open (zie afb.).




2. De voedingskabel in werking stellen: draai de schroef van de kabelklem en de drie schroeven van de contacten L-N-⏚ los, en bevestig de draden onder de schroeven met inachtneming van de kleuren: Blauw (N) Bruin (L) Geel-Groen ⏚ (zie afbeelding).
3. Maak de kabel vast aan de daarvoor bestemde kabelklem.
4. Sluit het deksel van het klemmenbord.

**Het aansluiten van de voedingskabel aan het elektrische net**
Gebruik voor de voedingskabel een stekker die genormaliseerd is voor de lading aangegeven op het typeplaatje.
Wanneer het apparaat rechtstreeks op het net wordt aangesloten moet u tussen het apparaat en het net een meerpolige schakelaar aanbrengen met een afstand tussen de contacten van minstens 3mm, aangepast aan het elektrische vermogen en voldoend aan de geldende normen (de aarding mag niet worden onderbroken door de schakelaar). De voedingskabel moet zodanig worden geplaatst dat hij nergens een temperatuur bereikt van 50°C hoger dan de kamertemperatuur.

**!** De installateur is verantwoordelijk voor een correcte elektrische aansluiting en het in acht nemen van de veiligheidsnormen.

Voor het aansluiten moet u controleren dat:

- het stopcontact geaard is en voldoet aan de geldende normen;
- het stopcontact in staat is het maximale vermogen van het apparaat te dragen, zoals aangegeven op het typeplaatje;
- de spanning zich bevindt tussen de waarden die staan aangegeven op het typeplaatje;
- het stopcontact en de stekker overeenkomen. Als dat niet zo is, dient u ofwel de stekker ofwel het stopcontact te vervangen; gebruik geen verlengsnoeren of dubbelstekkers.

**!** Wanneer het apparaat geïnstalleerd is moeten het snoer en het stopcontact gemakkelijk te bereiken zijn.

**!** De kabel mag niet worden gebogen of samengedrukt.

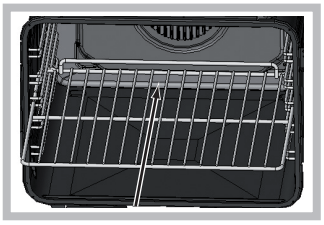
**!** De kabel moet van tijd tot tijd worden gecontroleerd en mag alleen door erkende monteurs worden vervangen (zie Service).

**! De fabrikant kan nergens aansprakelijk voor worden gesteld als deze normen niet worden nageleefd.**

| **TYPEPLAATJE** | |
|---|---|
| **Afmetingen*** | breedte 43,5 cm<br>hoogte 32,4 cm<br>diepte 41,5 cm |
| **Inhoud*** | liter 59 |
| **Afmetingen**** | breedte 43,5 cm<br>hoogte 32,4 cm<br>diepte 41,5 cm |
| **Inhoud**** | liter 62 |
| **Elektrische aansluitingen** | spanning 220-240V ~ 50/60 Hz of 50Hz (zie typeplaatje) maximaal opgenomen vermogen 2250W |
| **ENERGY LABEL** | Richtlijn 2002/40/CE<br>op het etiket van elektrische ovens.<br>Norm EN 50304<br><br>Energieverbruik convectie Natuurlijk verwarmingsfunctie: ▭ Traditioneel;<br><br>Verklaring energieverbruik Klasse convectie hetelucht - verwarmingsfunctie: ▭ Multikoken. |
| | Dit apparaat voldoet aan de volgende Europese Richtlijnen:<br>- 2006/95/EEG van 12/12/06 (Laagspanning) en daaropvolgende wijzigingen<br>- 2004/108/EEG van 15/12/04 (Elektromagnetische Compatibiliteit) en daaropvolgende wijzigingen<br>- 93/68/EEG van 22/07/93 en daaropvolgende wijzigingen.<br>- 2002/96/CE en daaropvolgende wijzigingen.<br>- 1275/2008 standby/off mode. |

* Alleen voor modellen met diepgetrokken geleiders.
** Alleen voor modellen met uitstekende geleiders.

# Starten en gebruik



**!** Als u het rooster erin schuift dient u zich ervan te verzekeren dat de blokkering zich aan de achterzijde van de opening bevindt (zie afbeelding).

**!** Wij raden u aan bij het eerste gebruik de oven minstens een uur leeg te laten functioneren, op maximum temperatuur en met de deur dicht. Nadat u de oven heeft uitgeschakeld, opent u de ovendeur en lucht u het vertrek. De lucht die u ruikt komt door het verdampen van de middelen die worden gebruikt om de oven te beschermen.

## De oven starten

1. Door aan de knop PROGRAMMA'S te draaien kunt u het gewenste kookprogramma kiezen.
2. Kies de temperatuur door aan de knop THERMOSTAAT te draaien. Een lijst met kooktijden en aanbevolen kooktemperaturen kunt u terugvinden in de Kooktabel (zie Programma's).
3. Als het controlelampje THERMOSTAAT aan is, bevindt de oven zich in de verwarmingsfase en is bezig de ingestelde temperatuur te bereiken.
4. Tijdens het koken kunt u nog altijd:
- het kookprogramma veranderen met behulp van de knop PROGRAMMA'S;
- de temperatuur veranderen met behulp van de knop THERMOSTAAT;
- het koken onderbreken door de knop PROGRAMMA'S weer op stand "0" te zetten.

**!** Zet nooit voorwerpen op de bodem van de oven; u riskeert hiermee het email te beschadigen.
**!** Plaats de ovenschalen altijd op bijgeleverde roosters.

**Ventilator**
Teneinde de hitte aan de buitenkant van de oven te beperken, zijn enkele modellen voorzien van een ventilator. Hierdoor ontstaat een luchtstroom die tussen het bedieningspaneel en de ovendeur naar buiten komt.
**!** Aan het einde van de kooktijd blijft de ventilator draaien totdat de oven voldoende is afgekoeld.

**Ovenverlichting**
Deze gaat werken door de knop PROGRAMMA'S op ☼ te draaien. Ze blijft aan wanneer u een kookprogramma selecteert.

## Gebruik van de timer*

1. U dient in eerste instantie het geluidssignaal op te laden door de knop TIMER bijna 360° met de klok mee te draaien.
2. Draai de knop weer tegen de klok in en stel de gekozen tijd in. Zorg ervoor dat de minuten die zijn aangegeven op de knop TIMER overeenkomen met de vaste aanwijzer op het bedieningspaneel.
3. De timer is een kookwekker: als de tijd verstreken is, hoort u een geluidssignaal.
**!** De timer heeft niets te maken met het functioneren van de oven.

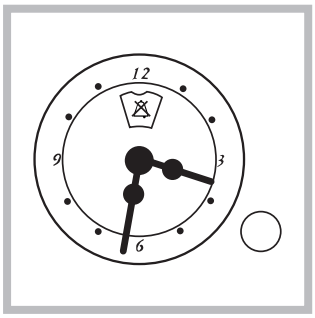
***** Slechts op enkele modellen aanwezig.

## Klok met Rustieke timer*

**Gelijkzetten van de klok**
De oven moet elektrisch ingeschakeld zijn.
Trek de knop en draai hem tegen de klok in tot aan de juiste tijd.
**!** De klok functioneert op elektriciteit, als de stroom uitvalt staat hij dus stil. Als de stroom weer terug is moet de klok weer gelijk gezet worden.

**Timer**
Met de timer stelt u een tijd in waarvandaan het terugtellen begint. Deze functie heeft niets te maken met het aan of uitgaan van de oven, hij geeft alleen een geluidssignaal als de tijd verlopen is.

**Het instellen van de timer**




Draai de knop tegen de klok in totdat het wijzertje op de gewenste tijd staat (binnenste schaalverdeling), zichtbaar op de display.
Het aftellen van de tijd begint onmiddelijk.
Voor het afzetten van het geluid of voor het gebruik van alleen de klok zet u het wijzertje op het symbool ⌧.

# Programma's

**!** U kunt voor alle programma's een temperatuur instellen tussen de 60°C en MAX, behalve voor:

- GRILL (hierbij is het aanbevolen alleen MAX te gebruiken);
- GRATINEREN (hierbij is het aanbevolen niet meer dan 200°C in te stellen).

Programma **TRADITIONELE OVEN**
De onderste en bovenste verwarmingselementen gaan aan. Met deze traditionele kookwijze is het beter een enkel rooster te gebruiken: met meerdere roosters riskeert u een slechte temperatuursverspreiding.

Programma **MULTIKOKEN**
Alle verwarmingselementen gaan aan (onder, boven en cirkelvormig) en de ventilator gaat draaien. Aangezien de warmte in de hele oven constant is, zorgt de lucht dat de gerechten op gelijkmatige wijze gekookt en gebakken worden. Hierbij is het mogelijk maximaal twee roosters tegelijk te gebruiken.

Programma **OVEN BOVEN**
Si accende l'elemento riscaldante superiore. Deze functies kunnen worden gebruikt voor het afmaken van een gerecht.

Programma **GRILL**
Het bovenste verwarmingselement gaat aan. De hoge en rechtstreekse hitte bruint de oppervlakten van het vlees onmiddelijk zodat er geen vocht verloren gaat en de binnenkant mals blijft. Het koken onder de grill is vooral

aan te raden voor gerechten die een hoge temperatuur aan de bovenkant nodig hebben: biefstuk, entrecôte, filet, hamburger etc... U vindt enkele voorbeelden in de tabel “Praktische raadgevingen voor het koken”. Kook met de ovendeur dicht.

Programma **GRATINEREN**
Het bovenste verwarmingselement gaat aan en de ventilator gaat draaien. Hiermee wordt de rechtstreekse bovenhitte van de grill gecombineerd met de circulatie van de lucht in de oven. Eventueel verbranden van de buitenkant wordt zo vermeden; de warmte dringt gemakkelijker door naar de binnenkant. Kook met de ovendeur dicht.

## Praktische kooktips

**!** Gebruik voor het koken met de heteluchtoven nooit de standen 1 en 5: de hete lucht zou fijne gerechten kunnen verbranden.

**!** Bij de functies GRILL of GRATINEREN raden wij u aan de lekplaat op stand 1 te zetten om eventueel vet of jus op te vangen.

MULTIKOKEN
- Gebruik de standen 2 en 4, en plaats de gerechten die meer warmte nodig hebben op stand 2.
- Plaats de lekplaat op de onderste stand en de grill op de hoogste.

GRILL
- Plaats de grill op stand 3 of 4, plaats de gerechten op het midden van de grill.
- We raden u aan het energieniveau op de hoogste stand te zetten. Het is normaal dat het bovenste verwarmingselement niet constant aan blijft: zijn werking wordt geregeld door een thermostaat.

PIZZA
- Gebruik een lichte aluminium ovenschaal en zet hem op het bijgeleverde ovenrooster.
  Bij gebruik van de bakplaat duurt het langer en krijgt u waarschijnlijk geen krokante pizza.
- Bij zeer gevulde pizza’s raden wij aan de mozzarella of andere kaas pas halverwege de kooktijd toe te voegen.

## Kooktabel

| Programma's | Gerechten | Gewicht (kg) | Roosterstanden | Voorverwarming (minuten) | Aangeraden temperatuur | Kooktijd (minuten) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Traditionele oven** | Eend | 1 | 3 | 15 | 200 | 65-75 |
| | Braadstuk | 1 | 3 | 15 | 200 | 70-75 |
| | Varkensrollade | 1 | 3 | 15 | 200 | 70-80 |
| | Koekjes (kruimeldeeg) | - | 3 | 15 | 180 | 15-20 |
| | Taarten | 1 | 3 | 15 | 180 | 30-35 |
| **Multikoken** | Pizza (op 2 roosters) | 1 | 2 en 4 | 15 | 230 | 15-20 |
| | Lasagne | 1 | 3 | 10 | 180 | 30-35 |
| | Lamsvlees | 1 | 2 | 10 | 180 | 40-45 |
| | Kip + gebakken aardappels | 1+1 | 2 en 4 | 15 | 200 | 60-70 |
| | Makreel | 1 | 2 | 10 | 180 | 30-35 |
| | Plum-cake | 1 | 2 | 10 | 170 | 40-50 |
| | Soesjes (op 2 roosters) | 0.5 | 2 en 4 | 10 | 190 | 20-25 |
| | Koekjes (op 2 roosters) | 0.5 | 2 en 4 | 10 | 180 | 10-15 |
| | Cake (op 1 rooster) | 0.5 | 2 | 10 | 170 | 15-20 |
| | Cake (op 2 roosters) | 1 | 2 en 4 | 10 | 170 | 20-25 |
| | Quiche | 1.5 | 3 | 15 | 200 | 25-30 |
| **Oven Boven** | Afmaken van het gerecht | - | 3/4 | 15 | 220 | - |
| **Grill** | Tong en inktvis | 1 | 4 | 5 | Max | 8-10 |
| | Calamari- en garnalenspiesjes | 1 | 4 | 5 | Max | 6-8 |
| | Kabeljauwfilet | 1 | 4 | 5 | Max | 10 |
| | Gegrilde groenten | 1 | 3 of 4 | 5 | Max | 10-15 |
| | Kalfsbiefstuk | 1 | 4 | 5 | Max | 15-20 |
| | Koteletten | 1 | 4 | 5 | Max | 15-20 |
| | Hamburgers | 1 | 4 | 5 | Max | 7-10 |
| | Makreel | 1 | 4 | 5 | Max | 15-20 |
| | Toast | n.° 4 | 4 | 5 | Max | 2-3 |
| **Gratineren** | Gegrilde kip | 1.5 | 2 | 5 | 200 | 55-60 |
| | Inktvis | 1.5 | 2 | 5 | 200 | 30-35 |

# Voorzorgsmaatregelen en advies

**!** Dit apparaat is ontworpen en vervaardigd volgens de geldende internationale veiligheidsvoorschriften. Deze aanwijzingen zijn geschreven voor uw veiligheid en u dient ze derhalve goed door te nemen.

## Algemene veiligheidsmaatregelen

- Dit apparaat is vervaardigd voor niet-professioneel gebruik binnenshuis.
- Het apparaat dient niet buitenshuis te worden geplaatst, ook niet in overdekte toestand. Het is erg gevaarlijk als het in aanraking komt met regen of als het onweert.
- Maak gebruik van de handgrepen aan de zijkant van de oven om het apparaat te verplaatsen.
- Raak het apparaat niet aan als u blootsvoets bent of met natte of vochtige handen of voeten.
- Het apparaat dient om gerechten te koken. Het mag uitsluitend door volwassenen worden gebruikt en alleen volgens de instructies die beschreven staan in deze handleiding. Ieder ander gebruik (b.v.: verwarming van de vertrekken) is niet aangewezen en dus gevaarlijk. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor eventuele schade die te wijten is aan onjuist, verkeerd en onredelijk gebruik.
- Tijdens het gebruik van de oven worden de verwarmingselementen en enkele delen van de ovendeur zeer heet. Raak ze niet aan en houd kinderen op een afstand.
- Voorkom dat elektrische snoeren van andere kleine keukenapparaten op warme delen van de oven terechtkomen.
- Laat de ventilatieopeningen en warmteafvoer vrij.
- Pak het handvat van de ovendeur alleen in het midden vast: aan de zijkant zou het heet kunnen zijn.
- Gebruik altijd ovenwanten om gerechten in de oven te zetten en eruit te halen.
- Plaats geen aluminiumfolie op de bodem van de oven.
- Plaats geen brandbaar materiaal in de oven: als de oven plotseling aan zou worden gezet zou dit materiaal vlam kunnen vatten.
- Controleer altijd dat de knoppen in de stand "●"/"○" staan als het apparaat niet wordt gebruikt.
- Trek nooit de stekker aan het snoer uit het stopcontact, maar pak altijd de stekker direct beet.
- Maak het apparaat niet schoon of voer geen onderhoud uit als de stekker nog in het stopcontact zit.
- Probeer in geval van storingen nooit zelf de interne mechanismen van het apparaat te repareren. Neem contact op met de Technische Dienst (zie Service).
- Plaats geen voorwerpen op de open ovendeur.
- Voorkom dat kinderen met het apparaat spelen.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door personen (kinderen inbegrepen) met een beperkt lichamelijk, sensorieel of geestelijk vermogen of personen die niet de nodige ervaring of kennis hebben met het apparaat, tenzij onder toezicht van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of nadat hun is uitgelegd hoe het apparaat werkt.
- **Het apparaat is niet geschikt om te worden ingeschakeld m.b.v. een externe timer ofwel door een gescheiden afstandsbedieningssysteem.**

## Afvalverwijdering

- Verwijdering van het verpakkingsmateriaal: houd u aan de plaatselijke normen, zodat het verpakkingsmateriaal hergebruikt kan worden.
- De Europese Richtlijn 2002/96/EC over Vernietiging van Electrische en Electronische Apparatuur (WEEE), vereist dat oude huishoudelijke electrische apparaten niet mogen vernietigd via de normale ongesorteerde afvalstroom. Oude apparaten moeten apart worden ingezameld om zo het hergebruik van de gebruikte materialen te optimaliseren en de negatieve invloed op de gezondheid en het milieu te reduceren. Het symbool op het product van de "afvalcontainer met een kruis erdoor" herinnert u aan uw verplichting, dat wanneer u het apparaat vernietigt, het apparaat apart moet worden ingezameld.
  Consumenten moeten contact opnemen met de locale autoriteiten voor informatie over de juiste wijze van vernietiging van hun oude apparaat.

## Energiebesparing en milieubehoud

- Door de oven te gebruiken vanaf het late middaguur tot aan de vroege ochtend zorgt u ervoor dat de elektriciteitscentrales minder worden belast tijdens het 'spitsuur'. De optie waarmee u programma's voorprogrammeert, in het bijzonder de "uitgestelde bereiding" (zie Programma's) en de "vertraagde automatische reiniging" (zie Onderhoud en verzorging), kunnen u hierbij helpen.
- Houd bij de functies BARBECUE en GRATINEREN altijd de ovendeur dicht: u bereikt betere kookresultaten en een aanzienlijke energiebesparing (circa 10%).
- Houd de afdichtingen altijd schoon zodat ze goed aansluiten op de deur en er geen hitte vrij kan komen.

# Onderhoud en verzorging

## De elektrische stroom afsluiten

Sluit altijd eerst de stroom af voordat u tot enige handeling overgaat.

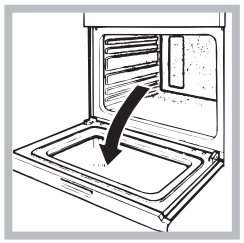
## Schoonmaken van het apparaat

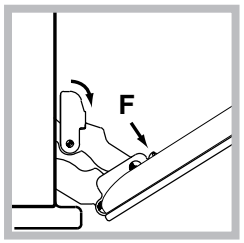
- De buitenkant, dus zowel het email en het roestvrij staal als de rubberen afdichtingen, kunnen met een spons en een neutrale zeep worden afgenomen. Als de vlekken moeilijk te verwijderen zijn, kunt u een speciaal reinigingsmiddel gebruiken. Na het reinigen dient u alles goed af te spoelen en te drogen. Gebruik geen schuurmiddelen of bijtende producten.
- De binnenkant van de oven kunt u het beste direct na gebruik schoonmaken, als hij nog lauw is. Gebruik warm water en een schoonmaakmiddel, spoel vervolgens af en droog met een zachte doek. Gebruik geen schuurmiddelen.
- De accessoires kunnen gewoon worden afgewassen (eventueel ook in de vaatwasser), met uitzondering van de geleiders.

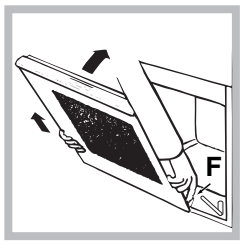
**!** Gebruik nooit stoom- of hogedrukreinigers voor het reinigen van het apparaat.

## De ovendeur reinigen

Reinig het glas van de deur met een spons en niet schurende producten. Droog met een zachte doek. Gebruik geen ruwe schurende materialen of scherpe schrapertjes die het oppervlak zouden kunnen krassen waardoor als gevolg het glas zou kunnen barsten. U kunt voor een grondige reiniging de ovendeur verwijderen:
1. open de deur volledig (zie afbeelding);
2. til de hendeltjes op die zich aan de twee scharnieren bevinden en draai ze (zie afbeelding);





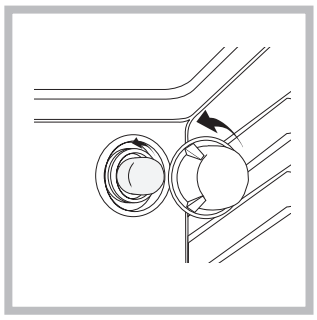

3 (Met glazen ovendeur) pak de deur aan de zijkanten beet en sluit hem langzaam, maar niet helemaal. Druk op de klemmen **F**, trek dan de deur naar u toe en haal hem uit zijn voegen (zie afbeelding).

Zet de deur weer op zijn plaats door deze handelingen in omgekeerde volgorde uit te voeren.

**Het controleren van de afdichtingen**

Controleer regelmatig de staat van de afdichtingen rondom de ovendeur. In het geval de afdichtingen beschadigd zijn, dient u zich tot de dichtstbijzijnde Technische Dienst te wenden ( zie Service). Gebruik de oven niet voordat de reparatie is uitgevoerd.

## Vervangen van het lampje



Voor het vervangen van het ovenlampje:
1. Schroef het glazen lampenkapje los.
2. Schroef het lampje los en vervang het met eenzelfde soort lampje: sterkte 25W, fitting E 14.
3. Plaats het deksel er weer op (zie afb.).

**!** Gebruik de ovenlamp nooit om een vertrek te verlichten.

RS

# Установка

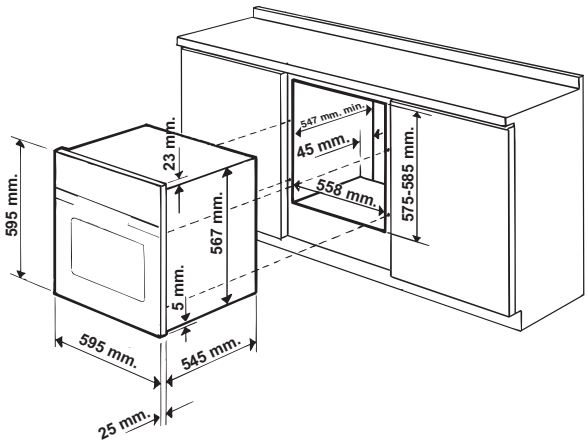
**!** Важно сохранить данное руководство для его последующих консультации. В случае продажи, передачи изделия или при переезде на новое место жительства необходимо проверить, чтобы руководство оставалось вместе с изделием, для того чтобы его новыи владелец мог ознакомиться с правилами эксплуатации и с соответствующими предупреждениями.
**!** Внимательно прочитаите инструкции: в них содержатся важные сведения об установке, эксплуатации и безопасности изделия.

## Расположение

**!** Не разрешаите детям играть с упаковочными материалами. Упаковочные материалы должны быть уничтожены в соответствии с правилами раздельного сбора мусора (см. Предосторожности и рекомендации).
**!** Монтаж изделия производится в соответствии с данными инструкциями квалифицированными специалистами. Неправильныи монтаж изделия может стать причинои повреждения имущества и причинить ущерб людям и домашним животным.

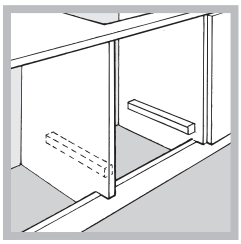
**Встроенный монтаж**
Для обеспечения исправного функционирования встраиваемого изделия кухонный элемент должен иметь соответствующие характеристики:

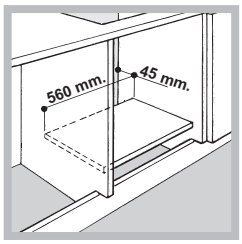
- панели кухонных элементов, прилегающих к духовому шкафу, должны быть выполнены из термостойкого материала;
- клей кухонных элементов элементов, шпонированных деревом, должен быть устойчивым к температуре 100°C.
- для встраивания духового шкафа **под кухонным топом** (см. схему) **или в пенал** ниша кухонного элемента должна иметь следующие размеры:



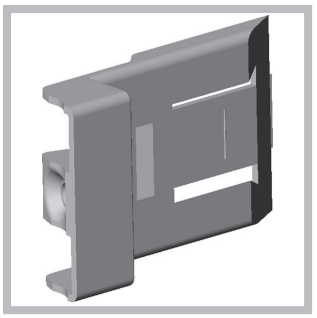

**!** После встраивания изделия в кухонный элемент должна быть исключена возможность касания к электрическими частями.
Расход электроэнергии, указанный на паспортной табличке изделия, был замерян для данного типа монтажа.

**Вентиляция**
Для обеспечения надлежащеи вентиляции необходимо снять заднюю панель ниши кухонного элемента. Рекомендуется установить духовои шкаф на два деревянных бруска или на сплошное основание с отверстием диаметром не менее 45 x 560 мм (см чертежи).

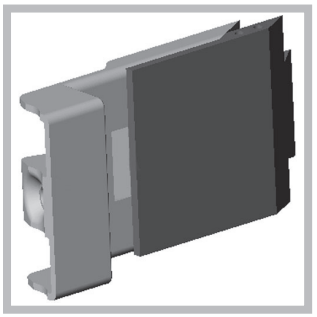




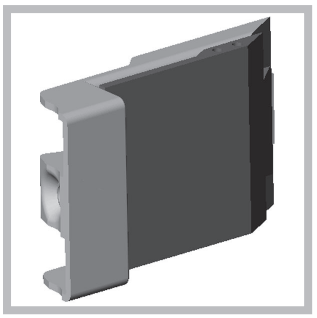

**Центровка и крепление**
4 крепежных элемента с боков духового шкафа должны быть отрегулированы в соответствии с 4 отверстиями в периметральной раме в зависимости от толщины боковой панели кухонного элемента:



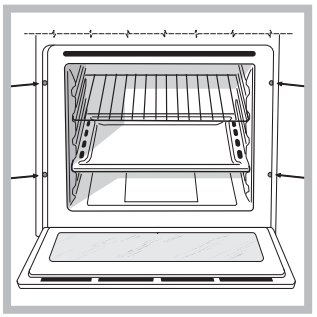
толщина 20 мм: полностью удалите съемную часть крепежного элемента (см. схему);



толщина 18 мм: используйте первый паз, согласно уже готовой конфигурации производителя (см. схему);



толщина 16 мм: используйте второй паз (см. схему).



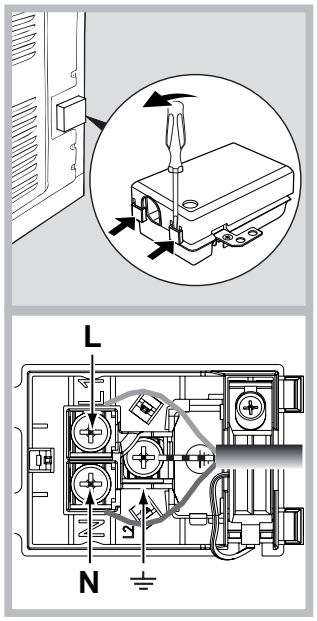
Для крепления изделия к кухонному элементу: откройте дверцу духового шкафа и завинтите 4 шурупа для деревянных панелей в 4 отверстия в периметральной раме.

**!** Все защитные элементы должны быть закреплены таким образом, чтобы их можно было снять только при помощи специального инструмента.

## Электрическое подключение

Духовые шкафы, укомплектованные трехполюсным сетевым кабелем, расчитаны на функционирование с переменным током с напряжением и частотой электропитания, указанными на паспортной табличке с данными (см. ниже).

**Подсоединение сетевого кабеля**




1. Откройте зажимную коробку, нажав при помощи отвертки на выступы с боков крышки: потяните и откройте крышку (см. схему).

2. Порядок подсоединения сетевого кабеля: отвинтите винт кабельного сальника и три винта контактов L-N-⏚ и затем прикрепите провода под головками винтов, соблюдая цветовую маркировку Синий (N) Коричневый (L) Желто-зеленый ⏚ (см. схему).
3. Закрепите сетевой кабель в специальном кабельном сальнике.
4. Закройте крышку зажимной коробки.

**Подсоединение сетевого шнура изделия к сети электропитания**

Установите на сетевой кабель нормализованную штепсельную вилку, расчитанную на нагрузку, указанную на паспортной табличке (см. сбоку).
В случае прямого подключения к сети электропитания между изделием и сетью необходимо установить многополюсный выключатель с минимальным расстоянием между контактами 3 мм, расчитанный на данную нагрузку и соответствующий действующим нормативам (выключатель не должен размыкать провод заземления). Сетевой кабель должен быть расположен таким образом, чтобы ни в одной точке его температура не превышала температуру помещения более чем на 50°C (например, задняя панель духового шкафа).

**!** Электромонтер несет ответственность за правильное подключение изделия к электрическои сети и за соблюдение правил безопасности.

Перед подключением изделия к сети электропитания проверьте следующее:
- розетка должна быть соединена с заземлением и соответствовать нормативам;
- сетевая розетка должна быть рассчитана на максимальную потребляемую мощность изделия, указанную в таблице технических характеристик;
- напряжение и частота тока сети должны соответствовать электрическим данным изделия;
- сетевая розетка должна быть совместима со штепсельнои вилкои изделия. В противном случае замените розетку или вилку; не используите удлинители или троиники.

**!** Изделие должно быть установлено таким образом, чтобы электрическии провод и сетевая розетка были легко доступны.

**!** Электрическии провод изделия не должен быть согнут или сжат.

**!** Регулярно проверяите состояние кабеля электропитания и в случае необходимости поручите его замену только уполномоченным техникам (см. Техническое обслуживание).

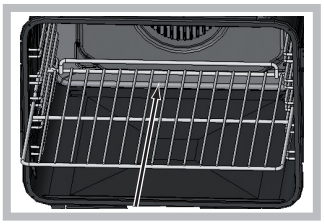
**! Производитель не несет ответственности за последствия несоблюдения перечисленных выше требовании.**

АЮ 77

| ПАСПОРТНАЯ ТАБЛИЧКА | |
|---|---|
| **Габаритные размеры*** | ширина 43,5 см.<br>высота 32,4 см.<br>глубина 41,5 см. |
| **Объем*** | 59 л |
| **Габаритные размеры**** | ширина 45,5 см.<br>высота 32,4 см.<br>глубина 41,5 см. |
| **Объем**** | 62 л |
| **Электрическое подключение** | напряжение 220 – 240 В ~ 50/60 Гц или 50 Гц (см. паспортную табличку)<br>макс. поглощаемая мощность 2250 Вт |
| **МАРКИРОВКА ПОТРЕБЛЕНИЯ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ** | Директива 2002/40/CE об этикетках электрических духовых шкафов.<br>Норматив EN 50304 |
| | Расход электроэнергии Натуральная конвекция – функция нагревания: ▭<br>Традиционная духовка |
| АЮ 77 | Заявление о расходе электроэнергии класса принудительной конвекции - функция нагревания: ▭<br>Одновременное приготовление |
| | Данное изделие соответствует следующим Директивам Европейского сообщества:<br>- 2006/95/CEE от 12/12/06 (Низкое напряжение) и последующим изменениям<br>- 2004/108/CEE от 15/12/04 (Электромагнитная совместимость) и последующим изменениям<br>- 93/68/CEE от 22/07/93 и последующим изменениям.<br>- 2002/96/CE и последующим изменениям.<br>- 1275/2008 standby/off mode. |

* Только для моделей с направляющими, изготовленными методом вытяжки.
** Только для моделей с направляющими из прутка.

# Включение и эксплуатация



**!** При установке решетки проверьте, чтобы упор находился в задней части ниши (см. изображение).

**!** При первом включении духового шкафа рекомендуем прокалить его примерно в течение 30 минут при максимальной температуре с закрытой дверцей. Затем выключите духовой шкаф, откройте дверцу и проветрите помещение. Запах, который вы можете почувствовать, вызван испарением веществ, использованных для предохранения духового шкафа.

## Включение духового шкафа

1. Выберите нужную программу приготовления при помощи рукоятки ПРОГРАММЫ.
2. Выберите температуру при помощи регулятора ТЕРМОСТАТ. В специальной таблице приводится перечень типов приготовления с соответствующими рекомендуемыми температурами (см. Программы).
3. Включенный индикатор ТЕРМОСТАТА означает текущую фазу нагрева духовки до заданной температуры.
4. В процессе приготовления в любой момент можно:

- изменить программу приготовления при помощи рукоятки ПРОГРАММЫ;
- изменить температуру при помощи регулятора ТЕРМОСТАТ;
- прервать приготовление, повернув рукоятку ПРОГРАММЫ в положение «0».

**!** Никогда не ставьте никакие предметы на дно духового шкафа, так как они могут повредить эмалированное покрытие.
**!** Всегда ставьте посуду на прилагающуюся решетку.

**Охладительная вентиляция**
Для понижения температуры вокруг работающего духового шкафа некоторые модели оснащаются охладительным вентилятором. Этот вентилятор направляет струю воздуха между панелью управления и дверцей духового шкафа.

**!** По завершении приготовления вентилятор продолжает работать вплоть до надлежащего охлаждения духовки.

**Освещение духового шкафа**
Загорается при выборе ☼ при помощи рукоятки ПРОГРАММЫ. Остается включенной при выборе программы приготовления.

## Таймер*

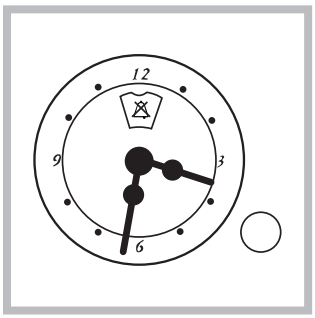
1. Прежде всго необходимо завести таймер, повернув рукоятку ТАИМЕР по часовои стрелке почти на один полныи оборот.
2. Поворачивая рукоятку обратно, против часовои стрелки, задается нужное время – минуты на рукоятке ТАИМЕРА должны совпасть с отметками на панели управления.
3. Таимер отсчитывает время в обратном порядке: по истечении заданного времени раздается звуковои сигнал.

**!** Таимер не управляет включением или выключением духового шкафа.

## Настройка часов и таймера*

**Духовой шкаф должен быть подсоединен к сети электропитания.**
Потяните рукоятку и поверните ее против часовой стрелки вплоть до установки точного времени.
**!** Часы являются электрическими, поэтому они останавливаются в случает отключения электропитания. После возобновления электропитания необходимо вновь выполнить операции по настройке часов.

**Таймер**




Таймер служит для программирования определенного отрезка времени и для начала его обратного отсчета. Эта функция не влияет на включение и выключение духового шкафа, а только подает звуковой сигнал по истечении заданного времени.

- Поверните рукоятку против часовой стрелки вплоть до установки индикатора на нужное время (внутренняя шкала, которую видно через стекло). Отсчет времени начинается мгновенно. Для отключения звукового сигнала или для возврата к функции только часы поверните индикатор на символ ⛌.

# Программы

**!** Для всех программ можно задать температуру от 60°C до МАКС кроме:

- ГРИЛЬ (рекомендуется устанавливать только МАКС. температуру);
- ПОДРУМЯНИВАНИЕ (рекомендуется не превышать температуру 200°C).

▭ Программа **ТРАДИЦИОНАЛЬНАЯ ДУХОВКА**
Включаются два нагревательных элемента: нижнии и верхнии. В режиме традиционального приготовления рекомендуется использовать только один уровень: при использовании нескольких уровнеи распределение температуры будет неоптимальным.

* Имеется только в некоторых моделях.

Программа **ОДНОВРЕМЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ**
Включаются все нагревательные элементы (верхнии и нижнии) и вентилятор. Так как жар является постоянным во всем духовом шкафу, воздух обеспечивает однородное приготовление и подрумянивание продукта. Одновременно можно использовать не более двух уровнеи духового шкафа.

Программа **ВЕРХНИИ НАГРЕВАТЕЛЬ**
Включается верхнии нагревательныи элемент. Эта функция может быть использована для доводки готовых блюд.

Программа **ГРИЛЬ**
Включается верхнии нагревательныи элемент. Значительная температура прямого деиствия гриля позволяет получить быстрое образование корочки на поверхности продукта, которая препятствует выходу соков и сохраняет продукт нежным и сочным внутри. Использование функции гриль в особенности рекомендуется для блюд, для приготовления которых требуется высокая поверхностная температура: телячьих и говяжьих бифштексов, антрекотов, вырезки, гамбургеров и т.д. В параграфе «Практические советы по приготовлению» приводятся некоторые примеры использования духового шкафа. Готовьте блюда с закрытои дверцеи духового шкафа.

Программа **ПОДРУМЯНИВАНИЕ**
Включается верхнии нагревательныи элемент и вертел. Сочетает однонаправленное выделение жара с принудительнои циркуляциеи воздуха внутри духового шкафа. Это препятствует обгоранию поверхности продуктов, повышая проникающую способность жара. Готовьте блюда с закрытои дверцеи духового шкафа.

## Практические советы по приготовлению

**!** В режиме вентилируемого приготовления не используйте 1-ый и 5-ый уровни: они подвергаются прямому воздействию горячего воздуха, который может сжечь деликатные продукты.

**!** При использовании ГРИЛЬ и ПОДРУМЯНИВАНИЕ, особенно с функцией вертела, поместите противень на 1-ый уровень для сбора жидкостей, выделяемого при жарке (сок и/или жир).

ОДНОВРЕМЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Используются 2-ой и 4-ый уровни, на 2-ой помещаются продукты, требующие более интенсивного жара.
- Установите проитвень снизу, а решетку сверху.

ГРИЛЬ

- Установите решетку на уровень 3 или 4, поместите продукты в центр решетки.
- Рекомендуется выбрать максимальную мощность духовки. Не беспокойтесь, если верхний элемент не остается постоянно включенным: его работа управляется термостатом.

ПИЦЦА

- Используйте противень из легкого алюминия, устанавливая его на прилагающуюся решетку.
  При использовании противеня время выпечки удлиняется, что затрудняет получение хрустящей пиццы.
- В случае выпечки пиццы с обильной начинкой рекомендуется положить на пиццу сыр моццарелла в середине выпечки.

## Таблица приготовления

| Программы | Продукты | Вес (кг) | Уровень | Время нагревания (мин.) | Рекомендуемая температура | Продолжит-ть приготовления (минуты) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Традиционная духовка** | Утка | 1 | 3 | 15 | 200 | 65-75 |
| | Жаркое из телятины или говядины | 1 | 3 | 15 | 200 | 70-75 |
| | Жаркое из свинины | 1 | 3 | 15 | 200 | 70-80 |
| | Печенье (песочное) | - | 3 | 15 | 180 | 15-20 |
| | Песочный торт с начинкой | 1 | 3 | 15 | 180 | 30-35 |
| **Одновременное приготовление** | Пицца (на 2-х уровнях) | 1 | 2 и 4 | 15 | 230 | 15-20 |
| | Лазанья | 1 | 3 | 10 | 180 | 30-35 |
| | Баранина | 1 | 2 | 10 | 180 | 40-45 |
| | Жареная курица с картошкой | 1+1 | 2 и 4 | 15 | 200 | 60-70 |
| | Скумбрия | 1 | 2 | 10 | 180 | 30-35 |
| | Бисквитный кекс | 1 | 2 | 10 | 170 | 40-50 |
| | Эклеры (на 2-х уровнях) | 0.5 | 2 и 4 | 10 | 190 | 20-25 |
| | Печенье (на 2-х уровнях) | 0.5 | 2 и 4 | 10 | 180 | 10-15 |
| | Бисквит (на 1-ом уровне) | 0.5 | 2 | 10 | 170 | 15-20 |
| | Бисквит (на 2-х уровнях) | 1 | 2 и 4 | 10 | 170 | 20-25 |
| | Несладкие торты | 1.5 | 3 | 15 | 200 | 25-30 |
| **Forno Sopra (Нагрев сверху)** | Доведение доготовности | - | 3/4 | 15 | 220 | - |
| **Гриль** | Камбала и каракатицы | 1 | 4 | 5 | Макс. | 8-10 |
| | Кальмары и креветки на шампурах | 1 | 4 | 5 | Макс. | 6-8 |
| | Филе трески | 1 | 4 | 5 | Макс. | 10 |
| | Овощи-гриль | 1 | 3/4 | 5 | Макс. | 10-15 |
| | Телячий бифштекс | 1 | 4 | 5 | Макс. | 15-20 |
| | Отбивные | 1 | 4 | 5 | Макс. | 15-20 |
| | Гамбургер | 1 | 4 | 5 | Макс. | 7-10 |
| | Скумбрия | 1 | 4 | 5 | Макс. | 15-20 |
| | Горячие бутерброды | n.° 4 | 4 | 5 | Макс. | 2-3 |
| **Gratin (Подрумянивание)** | Курица-гриль | 1.5 | 2 | 5 | 200 | 55-60 |
| | Каракатицы | 1.5 | 2 | 5 | 200 | 30-35 |

# Предосторожности и рекомендации

**!** Изделие спроектировано и изготовлено в соответствии с международными нормативами по безопасности. Необходимо внимательно прочитать настоящие предупреждения, составленные в целях вашеи безопасности.

## Общие требования к безопасности

- Данное изделие предназначается для непрофессионального использования в домашних условиях.
- Запрещается устанавливать изделие на улице, даже под навесом, так как воздействие на него дождя и грозы является чрезвычайно опасным.
- Для перемещения изделия всегда беритесь за специальные ручки, расположенные с боков духового шкафа.
- Не прикасайтесь к изделию влажными руками, а также находясь босиком или с мокрыми ногами.
- **Изделие предназначено для приготовления пищевых продуктов, может быть использовано только взрослыми лицами в соответствии с инструкциями, приведенными в данном техническом руководстве. Любое другое его использование (например: отопление помещения) считается ненадлежащим и следовательно опасным. Производитель не несет ответственности за возможный ущерб, вызванный ненадлежащим, неправильным и неразумным использованием изделия.**
- **В процессе эксплуатации изделия нагревательные элементы и некоторые части дверцы духового шкафа сильно нагреваются. Необходимо проявлять острожность во избежание контактов с этими частями и не разрешать детям приближаться к духовке.**
- Следите, чтобы сетевые шнуры других бытовых электроприборов не прикасались к горячим частям духового шкафа.
- Не закрывайте вентиляционные решетки и отверстия рассеивания тепла.
- Беритесь за ручку дверцы в центре: с боков она может быть горячей.
- Всегда надевайте кухонные варежки, когда ставите или вынимаете блюда из духовки.
- Не покрывайте дно духового шкафа фольгой.
- Не храните в духовом шкафу возгораемые предметы: при случайном включении изделия такие материалы могут загореться.
- Всегда проверяйте, чтобы регуляторы находились в положении “●”/“○”, когда изделие не используется.
- Не тяните за кабель электропитания для отсоединения вилки изделия из сетевой розетки, возьмитесь за вилку рукой.
- Перед началом чистки или технического обслуживания изделия всегда отсоединяйте штепсельную вилку из сетевой розетки.
- В случае неисправности категорически запрещается открывать внутренние механизмы изделия с целью их самостоятельного ремонта. Обращайтесь в Центр Сервисного обслуживания (см. Сервисное обслуживание).
- Не ставьте предметы на открытую дверцу духового шкафа.
- Не разрешайте детям играть с бытовым электроприбором.
- Эксплуатация изделия лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, неопытными лицами или лицами, незнакомыми с правилами эксплуатации данного изделия, запрещается без контроля со стороны лица, отвечающего за их безопасность, или без обучения правилам пользования изделием.
- **Изделие не рассчитано на влючение посредством внешнего синхронизатора или отдельной системы дистанционного управления**

## Утилизация

- Уничтожение упаковочных материалов: соблюдаите местные нормативы с целью повторного использования упаковочных материалов.
- Согласно Европеискои Директиве 2002/96/CE касательно утилизации электронных и электрических электроприборов электроприборы не должны выбрасываться вместе с обычным городским мусором. Выведенные из строя приборы должны собираться отдельно для оптимизации их утилизации и рекуперации составляющих их материалов, а также для безопасности окружающеи среды и здоровья. Символ зачеркнутая мусорная корзинка, имеющиися на всех приборах, служит напоминанием об их отдельнои утилизации.
  Старые бытовые электроприборы могут быть переданы в общественныи центр утилизации, отвезены в специальные муниципальные зоны или, если это предусмотрено национальными нормативами, возвращены в магазин при покупке нового изделия аналогичного типа.
  Все ведущие производители бытовых электроприборов содеиствуют созданию и управлению системами по сбору и утилизации старых электроприборов.

## Экономия электроэнергии и охрана окружающей среды

- Если Вы будете пользоваться духовым шкафом вечером и до раннего утра, это поможет сократить нагрузку потребления электроэнергии электростанциями. Эту возможность Вам дадут опции планирования программ, в частности «приготовление с задержкой» (см. Программы) и «автоматическая пиролитическая чистка с задержкой (см. Техническое обслуживание и уход).
- Рекомендуется всегда готовить в режах ГРИЛЬ и ПОДРУМЯНИВАНИЕ с закрытой дверцей: это необходимо для значительной экономии электроэнергии (примерно 10%), а также для лучших результатов приготовления.
- Содержите уплотнения в исправном и чистом состоянии, проверяйте, чтобы они плотно прилегали к дверце и не пропускали утечек тепла.

# Техническое обслуживание и уход

## Отключение электропитания

Перед началом какой-либо операции по обслуживанию или чистке отсоедините изделие от сети электропитания.

## Чистка изделия

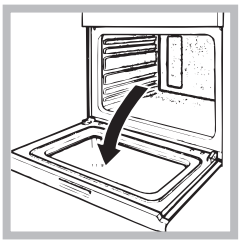
- Наружные эмалированные элементы или детали из нержавеющей стали, а также резиновые уплотнения можно протирать губкой, смоченной в теплой воде или в растворе нейтрального моющего средства. Для удаления особо трудных пятен используйте специальные чистящие средства, имеющиеся в продаже. После чистки рекомендуется тщательно удалить остатки моющего средства влажной тряпкой и высушить духовку. Не используйте абразивные порошки или коррозийные вещества.
- Следует производить внутреннюю чистку духового шкафа после каждого его использования, не дожидаясь его полного охлаждения. Используйте теплую воду и моющее средство, ополосните и протрите мягкой тряпкой. Избегайте использования абразивных средств.
- Съемные детали можно легко вымыть как любую другую посуду, также в посудомоечной машине за исключением выдвижных направляющих.

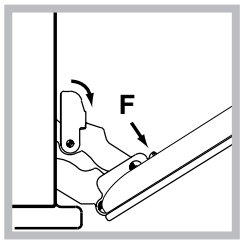
**!** Не используйте паровые чистящие агрегаты или агрегаты под высоким давлением для чистки изделия.

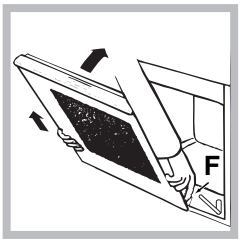
## Чистка дверцы

Для чистки стекла дверцы используйте неабразивные губки и чистящие средства, затем вытрите насухо мягкой тряпкой. Не используйте твердые абразивные материалы или острые металлические скребки, которые могут поцарапать поверхность и разбить стекло. Для более тщательной чистки можно снять дверцу духовки.

1. полностью откройте дверцу духовки (см. схему);
2. поднимите и поверните шпонки на двух шарнирах (см. схему);





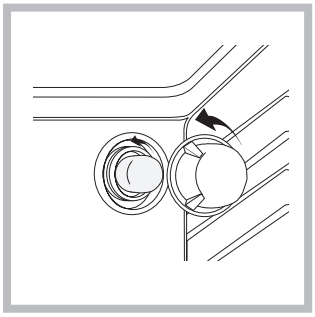

3 (с двойной стеклянной дверцей). возьмитесь за дверцу руками с двух сторон, плавно закройте ее, но не полностью. Нажмите на упоры **F**, затем потяните дверцу на себя, снимая ее с петель (см. схему).

Для установки дверцы на место выполните вышеописанные операции в обратном порядке.

**Проверка уплотнений**

Регулярно проверяйте состояние уплотнения вокруг дверцы духового шкафа. В случае повреждения уплотнения обращайтесь в ближайший Центр Сервисного Обслуживания (см. Сервисное обслуживание). Не рекомендуется пользоваться духовкой с поврежденным уплотнением.

## Замена лампочки



Замена лампочки в духовом шкафу:
1. Отвинтите стеклянную крышку плафона лампочки;
2. Выкрутите лампочку и замените ее на новую такого же типа: мощность 25 Вт, резьба E 14.
3. Восстановите крышку на место (*см. рисунок*).

**!** Не используйте лампочку духового шкафа для освещения помещения.

# Орнату

**!** Жаңа құрылғымен жұмысты бастамастан бұрын осы пайдалану нұсқаулығын мұқият оқып шығыңыз. Мұнда құрылғыны қауіпсіз қолдану, орнату және оны күту туралы маңызды ақпараттар қамтылған.

**!** Келешекте анықтама ретінде қарау үшін пайдалану нұсқаулығын сақтап қойыңыз. Оны құрылғының кез келген жаңа иесіне беріңіз.

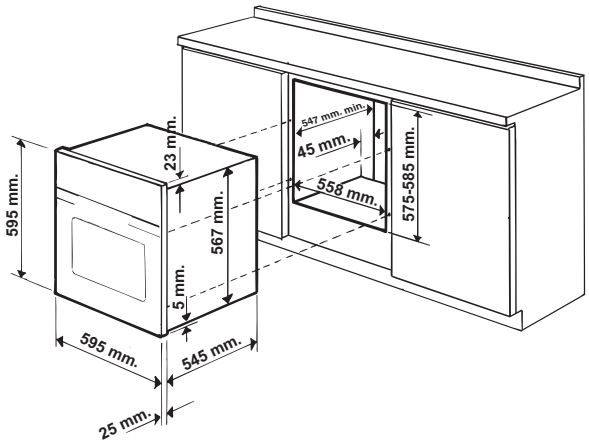
## Орналастыру

**!** Орау материалдарын балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз. Тыныс тарылу немесе тұншығып қалу қаупін туғызуы мүмкін. (*Сақтандырулар мен кеңестер бөлімін қараңыз*).

**!** Құрылғыны нұсқауларға сәйкес арнайы біліктілігі бар маман орнатуға тиіс. Құрылғы дұрыс орнатылмаған жағдайда, адамдар мен жануарлар өміріне қауіп төндіруі немесе мүлікті зақымдауы мүмкін.

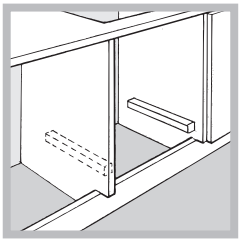
**Құрылғыны орнату**
Құрылғының дұрыс жұмыс жасайтынын тексеру үшін қолайлы шкафты қолданыңыз.

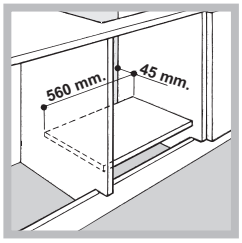
- Пешке жақын қабырғалар ыстыққа төзімді материалдан жасалған болуы қажет.
- Сыртқы қабығы бар шкафтарды жинағанда 100°C температураға төзетін желімдер қолданылуы қажет.
- пешті ас үй үстелінің астына (*сызбаны қараңыз*) немесе ас үй жиһазының ішіне орнату үшін шкафтың өлшемдері төмендегідей болуы қажет:



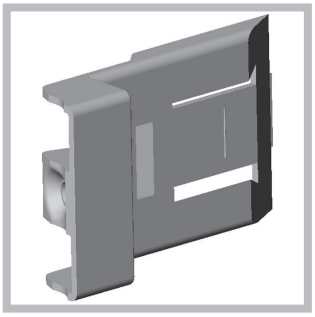

**!** Құрылғы орнатылған кезде кез келген электрлі заттардан алыс болуы қажет.
Негізгі деректер кестесінде берілген пайдалану ортасының көрсеткіштері осы орнату түрі үшін есептелген.

**Желдету**
Лайықты желдетудің орнатылғанын тексеру үшін шкафтың артқы қабырғасын алып тастау қажет. Пешті екі ағаш тақтайға немесе кемінде 45 x 560 мм ашық тұрған тегіс жерде орналастыру ұсынылады (*сызбаны қараңыз*).

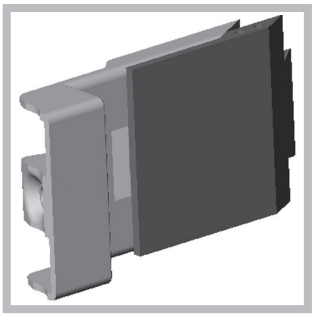




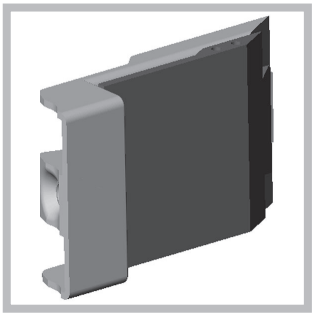

**Ортаға қою және бекіту**
Пештің бүйірлеріндегі 4 құлақша сыртқы жақтаудың 4 тесігіне сәйкес келетіндей етіп орнатыңыз. Құлақшаларды төменде көрсетілгендей шкафтың бүйір қабырғасының қалыңдығына қарай лайықтаңыз:



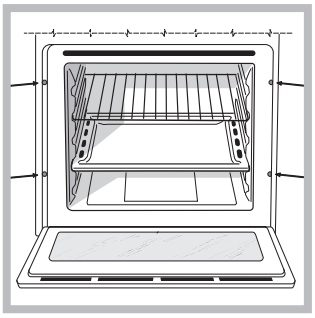
қалыңдығы 20 мм: құлақшаның жылжымалы бөлігін алып тастаңыз (*сызбаны қараңыз*);



қалыңдығы 18 мм: зауытта орнатылған бірінші тілікті пайдаланыңыз (сызбаны қараңыз);



қалыңдығы 16 мм: екінші тілікті пайдаланыңыз (сызбаны қараңыз).



Пештің есігін ашып, 4 бұрандалы бекіткішті сыртқы жақтаудың 4 тесігіне кіргізіп, құрылғыны шкафқа бекітіңіз.

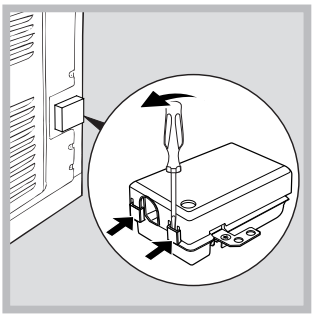
**!** Құрылғының қауіпсіз жұмыс істеуін қамтамасыз ететін барлық бөліктері арнайы құралдардың көмегімен ғана алынуы тиіс.

KZ

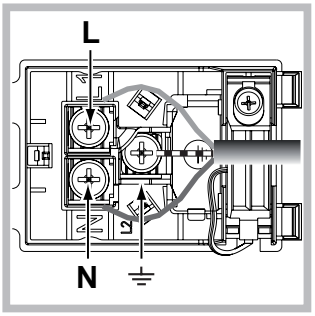
## Электр қосылымдары

Үш ұялы электр кабелі бар пеш айнымалы ток кернеуімен және құрылғыда орналасқан негізгі деректер кестесінде көрсетілген жиілікпен жұмыс істеу үшін жасақталған (төменге қараңыз).

**Электр кабелін орнату**



1. Қақпақтың бүйір құлақшаларына бұрауышты тығып, дәнекер қалқаншаны ашыңыз. Бұрауышты төмен басқанда қақпақты ашатындай тұтқа түрінде пайдаланыңыз (сызбаны қараңыз).




2. Бұранданы бекітуге арналған қысқыш пен үш желілі L-N-⏚ байланыс бұрандасын босату арқылы электр кабелін орнатыңыз. Кабельді сәйкес өткізгіштерге жалғаңыз: көк сымды (N) деп белгіленген өткізгішке, қоңыр сымды (L) деп белгіленген өткізгішке, ал сары/жасыл сымды ⏚ (сызбаны қараңыз) деп белгіленген өткізгішке жалғаңыз.
3. Қыспа бұранданы нығайтып, кабельді орнына бекітіңіз.
4. Дәнекер қалқаншаның қақпағын жабыңыз.

**Электр кабелін желіге қосу**

Деректер кестесінде көрсетілген жүктемеге сәйкес стандартты айырғышты орнатыңыз (бүйірін қараңыз). Құрылғы, құрылғы мен желі арасында орнатылған 3 мм ашық кішкене байланысы бар және анықталған жүктемеге лайықты және ағымдағы ток реттеуіне сәйкес болып келетін (жерге қосылған сым автоматты айырып-қосқыштан ажыратылмауы тиіс) жан-жақты автоматты айырып-қосқышты пайдалану арқылы тікелей электр желісіне қосылуы қажет. Электр кабелін температурасы 50°C-тан жоғары болатын жерден өтпейтіндей етіп орналастыру қажет.

**!** Орнатушы дұрыс ток байланысын орнатқанына және оның қауіпсіздік ережелеріне сәйкес екендігіне сенімді болуы қажет.

Құрылғыны тоққа қоспастан бұрын төмендегілерді тексеріңіз:

- Құрылғы жерге қосылған және айырғыш заңға сәйкес болып табылады.
- Розетка негізгі деректер кестесінде көрсетілген құрылғының ең жоғарғы күшіне төзімді (астын қараңыз).
- Кернеу деректер кестесінде көрсетілген мән аралығы аумағында болады (астын қараңыз).
- Розетка құрылғының айырғышына сәйкес келеді. Розетка айырғышына сәйкес болмаса, өкілетті маманнан оны ауыстырып беруді өтініңіз. Бірнеше розеткалар мен ұзартқыш сымдарын пайдаланбаңыз.

**!** Құрылғы орнатылғаннан кейін электр кабелі мен розетка жақын жерде болуы қажет.

**!** Кабель иілмеуі немесе қысылмауы қажет.

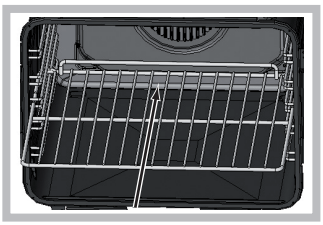
**!** Кабель жиі тексеріліп, тек өкілетті маманның көмегімен ғана алмастырылуы тиіс (Көмек бөлімін қараңыз).

**! Қауіпсіздік шаралары сақталмаған жағдайда өндіруші жауапкершілікті өз мойнына алудан бас тартады.**

| ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАР КЕСТЕСІ | |
|---|---|
| **Өлшемдері*** | ені 43,5 см<br>биіктігі 32,4 см<br>тереңдігі 41,5 см |
| **Көлемі*** | 59 л |
| **Өлшемдері**** | ені 45,5 см<br>биіктігі 32,4 см<br>тереңдігі 41,5 см |
| **Көлемі**** | 62 л |
| **Электр қосылымдары** | кернеуі: 220 - 240 В ~ 50 Гц немесе 50 Гц ең көп тұтынылатын қуат – 2250 Вт (техникалық деректер тақтасын қараңыз) |
| **ҚУАТ БЕЛГІСІ** | Электр пештерінің белгісіндегі 2002/40/EC нұсқауы.<br>EN 50304 стандарты<br><br>Табиғи конвекция класы – қыздыру күйіне арналған қуат тұтыну:<br>Дағдылы режим<br><br>Мәжбүрлі конвекция класы – қыздыру күйіне арналған мәлімденген қуат тұтынуы:<br>Желдеткіш көмегімен |
| | Бұл құрылғы Еуропа экономикалық қауымдастығының келесі нұсқауларына сай келеді:<br>- 12.12.2006 жылғы 2006/95/EEC (төмен кернеу) және кейінгі өзгертулері<br>- 15.12.2004 жылғы 2004/108/EEC (Электрмагнитті үйлесімділік) және кейінгі өзгертулері<br>- 22.07.1993 жылғы 93/68/EEC және кейінгі өзгертулері.<br>- 2002/96/EC |

* Сырғытпалы бағыттауыштары бар үлгілер үшін.
** Сым бағыттауыштары бар үлгілер үшін.

# Қосу және пайдалану



**!** Тартпаны салған кезде тоқтатқыш қуыстың артқы жағында екеніне көз жеткізіңіз (суретті қараңыз).

**!** Құрылғыны алғаш рет пайдаланғанда оны бос күйінде есігін жауып, ең жоғарғы температурада кемінде жарты сағаттай қыздырыңыз. Пешті өшіріп, оның есігін ашпастан бұрын бөлменің жақсы желдетілгенін тексеріңіз. Өндіру кезінде қолданылған қорғағыш заттардың жанып кетуіне байланысты жеңіл жағымсыз иіс шығуы мүмкін.

## Пешті қосу

1. РЕТТЕУ тұтқасын бұрау арқылы қажетті тағам дайындау режимін таңдаңыз.
2. ТЕРМОСТАТ тұтқасы көмегімен қажетті температураны таңдаңыз. Тағам дайындау режимдері және ұсынылған тағам дайындау температуралары туралы мәліметті «Тағам дайындау бойынша кеңестер» кестесінен қараңыз («Тағам дайындау режимдері» бөлімін қараңыз).
3. ТЕРМОСТАТ индикатор шамы пештің орнатылған температураға дейін ысып келе жатқанын көрсетеді.
4. Тағам дайындау барысында төмендегі нәрселерді орындауға болады:
- РЕТТЕУ тұтқасын бұрау арқылы қажетті тағам дайындау режимін өзгерту.
- THERMOSTAT (ТЕРМОСТАТ) тұтқасын бұрау арқылы температураны өзгерту.
- РЕТТЕУ тұтқасын «0» позициясына бұрап, тағам дайындау үрдісін тоқтату.

**!** Эмальді қабат зақымдануының алдын алу үшін ешқашан пештің астыңғы жағына зат қоймаңыз.

**!** Әрқашан асхана ыдыстарын берілген тартпа(лар)ға қойыңыз.

**Салқындату желдеткіші**
Пештің сыртқы температурасын салқындату үшін кейбір модельдер басқару тақтасы мен пеш есігінің арасына жел айдайтын салқындату желдеткішімен жабдықталады.

**!** Пісіріп болғаннан кейін де пеш толық салқындағанға дейін желдеткіш қосулы тұрады.

**Пештің шамдары**
РЕТТЕУ тұтқасымен ☼ функциясы таңдалған уақытта ол жұмысын жалғастырады. Тағам дайындау режимі таңдалғанда ол қосылып тұрады.

**Таймерді пайдалану әдісі ***
1. Дыбыс сигналын орнату үшін ТАЙМЕР тұтқасын сағат тілі бойынша бір толық айналымға бұраңыз.
2. Қажетті уақытты орнату үшін тұтқаны сағат тіліне қарсы бұраңыз: тұтқада көрсетілген минутты басқару тақтасындағы индикатормен теңестіріңіз.
3. Таймер минуттық режимде жұмыс істейді: таңдалған уақыт біткенде дыбыс сигналы естіледі.
**!** Таймер пешті қоспайды және өшірмейді.

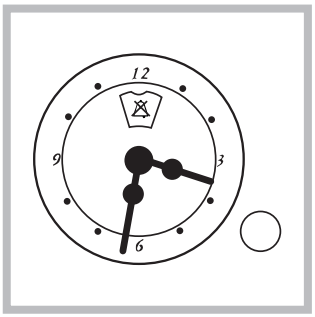
## Кантри стиліндегі таймермен уақытты орнатыңыз *

**Дұрыс уақытты қайтадан орнатудың әдісі.**
Пеш тоққа қосылған болуы тиіс.
Тұтқаны тартып, тиісті уақытты орнатқанша сағат тіліне қарсы бағытта бұрыңыз.

**!** Бағдарламалар мүмкіндігі тоқпен іске қосылады, сондықтан тоқ болмаған кезде ол сол мезгіл бойынша жұмыс істеуді тоқтатады. Осы тоқ өшуінен кейін дұрыс уақытты қайтадан орнату қажет болады.

**Таймер мүмкіндігі**
Таймер мүмкіндігі таймер кері санауды бастайтын уақыт мөлшерін енгізуге мүмкіндік береді. Бұл мүмкіндік пешті қоспайды немесе өшірмейді, ол тек уақыт біткенде дыбыс береді.

**Таймерді орнату әдісі**




Белгі сызықтары «терезеде» көрінетін қажетті уақытқа тураланға дейін тұтқаны сағат тіліне қарсы бағытта бұрыңыз.
Уақыттың кері саналымы дереу басталады.
Таймердің дауыс сигналын өшіру үшін немесе тек сағат мүмкіндігін пайдалану үшін таңбаны ⊠ белгісіне орнатыңыз.

# Тағам дайындау режимдері

**!** Төмендегілерден басқа тағам дайындау режимдерінің барлығына 60°C пен МАКС аралығында кез келген температура мәні орнатылуы мүмкін

- ГРИЛЬ (кеңес: тек МАКС деңгейін орнатыңыз)
- ГРАТИН (кеңес: 200°C-тан асырмаңыз).

**TRADITIONAL OVEN (ДАҒДЫЛЫ ПЕШ)** режимі
Үстіңгі және астыңғы қыздыру э лементтері қосылады. Тағам дайындаудың дағдылы режимін пайдаланғанда тек бір тағам дайындау тартпасын пайдаланған дұрыс, бірден көп тартпа қолданылғанда пеш ішіндегі температура бірдей болмауы мүмкін.

* Тек белгілі бір модельдерде бар.

**MULTI-COOKING (КӨП ТАҒАМ ДАЙЫНДАУ)** режимі
Барлық қыздыру элементтері (үстіңгі және астыңғы) және желдеткіш қосылады. Пештің қызуы тұрақты болатындықтан ауа тағамды біркелкі қызартып пісіреді. Бір уақытта ең көбі екі тартпаны пайдалануға болады.

**ҮСТІҢГІ ПЕШ** режимі
Үстіңгі қыздыру элементі іске қосылады. Бұл режимді тағамды дайындаудың аяғында қызарту үшін пайдалануға болады.

**GRILL (ГРИЛЬ)** режимі
Үстіңгі қыздыру элементі іске қосылады. Грильдің аса жоғары әрі тіке температурасы ет пен қақталған етті жұмсақ түрде қалдыру үшін нәрін ішінде ұстай отырып, олардың бетін қызартуға мүмкіндік береді. Сондай-ақ, жоғары бет температурасын қажет ететін тағамдарға грильді пайдаланған абзал: бифштекс, сиыр еті, қабырға стейкі, белдеме, гамбургерлер және т.б... Кейбір мысалдар “Тағам дайындау бойынша кеңес” параграфында берілген. Осы режимде ас пісіргенде пештің есігін әрқашанда жабық ұстаңыз.

**GRATIN (ГРАТИН)** режимі
Астыңғы және айналмалы қыздыру элементтері мен желдеткіш қосылады. Осы мүмкіндіктердің жиыны пештегі ауаның күшейтілген айналымы арқылы қыздыру элементтерінің бір бағытқа жылылық бөлуінің тиімділігін арттырады. Бұл тағамды күйіп кетуден сақтауға көмектеседі және жылудың тағамның ішкі жағына енуіне мүмкіндік береді. Бұл режим пайдаланылғанда пештің есігі әрдайым жабық тұруы қажет.

## Тағам дайындау бойынша кеңес

**!** Желдеткіш көмегімен тағам дайындау барысында тартпаларды бірінші және бесінші позицияларға орналастырмаңыз. Шамадан тыс жылу температураға сезімтал тағамдарды күйдіріп жіберуі мүмкін.

**!** GRILL (ГРИЛЬ) және GRATIN (ГРАТИН) режимдерінде тағамның қалдықтарын (май сияқты) жинау үшін тұтқалы табаны бірінші позицияға орналастырыңыз.

КӨП ТАҒАМ ДАЙЫНДАУ

- Молырақ жылуды талап ететін тағамды екінші позициядағы тартпаға салып, екінші және төртінші позицияларды қолданыңыз.
- Тұтқалы табаны астыңғы жаққа, ал тартпаны үстіңгі жаққа орнатыңыз.

ГРИЛЬ

- Тартпаны 3 немесе 4-позицияға орналастырыңыз. Тағамды тартпаның ортасына салыңыз.
- Қуат деңгейін ең жоғарғы мәнге орнату ұсынылады. Үстіңгі қыздыру элементі термостат арқылы реттеледі және тұрақты күйде қосылып тұрмауы мүмкін.

ПИЦЦА

- Пицца пісіру кезінде ең жақсы нәтижеге қол жеткізу үшін КӨП ТАҒАМ ДАЙЫНДАУ режимін пайдаланыңыз.
- Жеңіл алюминийден жасалған пицца табасын пайдаланыңыз. Оны қамтамасыз етілген тартпаға орналастырыңыз.
  Сыртын қытырлақ етіп пісіру үшін тұтқалы табаны пайдаланбаңыз (пісіру мерзімін ұзарту арқылы қытырлақ болуына кедергі жасайды).
- Пиццаның беті көп құрамды болғанда пісіру үрдісінің ортасында пиццаның үстіне моцарелла ірімшігін қосу ұсынылады.

## Тағам дайындау бойынша кеңес кестесі

| Тағам дайындау режимдері | Тағамдар | Салмақ (кг) | Тартпа позициясы | Алдын ала қыздыру уақыты (мин) | Ұсынылатын температура | Пісіру ұзақтығы (минут) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Конвекция пеші** | Үйрек | 1 | 3 | 15 | 200 | 65-75 |
| | Қуырылған бұзау немесе сиыр еті | 1 | 3 | 15 | 200 | 70-75 |
| | Қуырылған шошқа еті | 1 | 3 | 15 | 200 | 70-80 |
| | Печенье (кішкентай нан өнімдері) | - | 3 | 15 | 180 | 15-20 |
| | Бәліш | 1 | 3 | 15 | 180 | 30-35 |
| **Multi-cookingКөп тағам дайындау** | Пицца (2 тартпада) | 1 | 2 және 4 | 15 | 230 | 15-20 |
| | Лазанья | 1 | 3 | 10 | 180 | 30-35 |
| | Жас қой еті | 1 | 2 | 10 | 180 | 40-45 |
| | Қуырылған тауық еті + картоп | 1+1 | 2 және 4 | 15 | 200 | 60-70 |
| | Макрель | 1 | 2 | 10 | 180 | 30-35 |
| | Мейіз қосылған кекс | 1 | 2 | 10 | 170 | 40-50 |
| | Көпіршітілген қаймақ қосылған бәліш (2 тартпада) | 0.5 | 2 және 4 | 10 | 190 | 20-25 |
| | Печенье (2 тартпада) | 0.5 | 2 және 4 | 10 | 180 | 10-15 |
| | Бисквит торты (1 тартпада) | 0.5 | 2 | 10 | 170 | 15-20 |
| | Бисквит торты (2 тартпада) | 1 | 2 және 4 | 10 | 170 | 20-25 |
| | Хош иісті бәліш | 1.5 | 3 | 15 | 200 | 25-30 |
| **Top ovenҮстіңгі пеш** | Кәміл тағам дайындау үшін тағамды қызарту | - | 3/4 | 15 | 220 | - |
| **GrillГриль** | Камбала мен каркатица | 1 | 4 | 5 | Ең жоғары | 8-10 |
| | Кальмар мен асшаян кебабы | 1 | 4 | 5 | Ең жоғары | 6-8 |
| | Треска белдемесі | 1 | 4 | 5 | Ең жоғары | 10 |
| | Грильде пісірілген көкөністер | 1 | 3 не 4 | 5 | Ең жоғары | 10-15 |
| | Бұзау етінен пісірілген стейк | 1 | 4 | 5 | Ең жоғары | 15-20 |
| | Котлет | 1 | 4 | 5 | Ең жоғары | 15-20 |
| | Гамбургер | 1 | 4 | 5 | Ең жоғары | 7-10 |
| | Скумбрия | 1 | 4 | 5 | Ең жоғары | 15-20 |
| | Қуырылған нан | 4 | 4 | 5 | Ең жоғары | 2-3 |
| **Гратин** | Грильде пісірілген тауық еті | 1.5 | 2 | 5 | 200 | 55-60 |
| | Каракатица | 1.5 | 2 | 5 | 200 | 30-35 |

KZ

# Сақтандырулар мен кеңестер

**!** Бұл құрылғы халықаралық қауіпсіздік стандарттарына сай өңделіп шығарылған. Төмендегі ескертулер қауіпсіздік ережелерін ескерту мақсатында берілген және оны мұқият оқып шығу қажет.

## Жалпы қауіпсіздік

- Құрылғы үйде қолдануға арналған, оны коммерциялық немесе өндірістік тұрғыда қолдануға болмайды.
- Жабық жер болса да, құрылғыны сыртта қолданбау қажет. Құрылғыны қорғаусыз жаңбыр мен боранда қалдыру аса қауіпті.
- Құрылғыны жылжытқанда немесе орналастырғанда пештің бүйіріндегі тұтқаларды пайдаланыңыз.
- Құрылғыны жалаң аяқ немесе ылғал не дымқыл қолмен, аяқпен түртпеңіз.
- Құрылғыны кітапшада берілген нұсқауларға сай, тек ересек адамдар ғана тағам дайындау мақсатында пайдалануы тиіс.
- **Құрылғыны пайдаланған уақытта қыздыру элементтерін немесе пеш есігінің белгілі бөліктерін ұстамаңыз, бұл бөліктер қатты қызады. Құрылғыны балалар қолы жетпейтін жерге қойыңыз.**
- Басқа электр құрылғыларына арналған электр кабельдері пештің ыстық бөліктеріне жақындамайтынын тексеріңіз.
- Желдету және ыстықты салқындатуға арналған ашық жерлерді ешқашан жаппау керек.
- Пеш есігінің тұтқасын әрқашан ортасынан ұстаңыз: шеттері ыстық болуы мүмкін.
- Пешке асханалық ыдысты қоярда немесе оны алған кезде әрдайым пеш қолғаптарын пайдаланыңыз.
- Пеш түбін туралау үшін алюминий фольганы пайдаланбаңыз.
- Пешке жанғыш заттарды қоймаңыз. Егер байқаусызда құрылғы қосылса, бұл заттардың жануы мүмкін.
- Құрылғыны қолданбаған кезде түймешіктерінің “●”/“○” орнында екенін тексеріңіз.
- Құрылғыны өшіргенде айырғышты әрдайым желі розеткасынан алыңыз, кабельден тартып суырмаңыз.
- Құрылғыны электр желісінен ажыратпастан ешқашан тазалау немесе күтім көрсету жұмыстарын жасамаңыз.
- Егер құрылғы істен шыққан болса, ешбір жағдайда жөндеу жұмысын өзіңіз жасамаңыз. Тәжірибесіз адам тарапынан жасалған жөндеу жұмыстарынан құрылғының істен шығуы немесе жарамсыз болып қалуы мүмкін. Қызмет көрсету орталығымен байланысыңыз («Көмек» бөлімін қараңыз).
- Ашық пештің есігіне ауыр заттарды қоймаңыз.
- Құрылғыны физикалық, сезімталдық және психикалық қабілеттері төмен адамдар (балалар да кіреді), тәжірибесіз немесе өнімнен хабары жоқ кез келген адамның қолданбауы тиіс. Мұндай адамдарға, кем дегенде, қауіпсіздіктерін қамтамасыз ететін біреулер жетекші болуы керек немесе құрылғының жұмысына қатысты кіріспе нұсқаулары берілуі тиіс.
- Балаларға құрылғымен ойнауға рұқсат етпеңіз.

## Жою

- Орау материалдарын тастаған кезде: ораманың қайта пайдаланылуы мүмкін болатындай жергілікті заңды қадағалаңыз.
- Электр және электроникалық құралдардың қалдықтарына (WEEE) қатысты 2002/96/EC Еуропа заңнамасына сәйкес үй құрылғылары қалыпты толық қалалық қалдық айналымын пайдаланып жойылмауы тиіс. Қоршаған орта мен халық денсаулығына тиетін зиянның алдын ала отырып, жарамсыз құрылғылар қайта пайдалану мен машина ішіндегі материалдарды өңдеу құнын оңтайландыру мақсатында бөлек жиналуы керек. Барлық өнімдердегі сызылған қоқыс жәшігі өнім иесінің бөлектелген қоқыс жинауға қатысты міндетін еске салады. Жарамсыз үй құрылғыларын дұрыс жоюға қатысты қосымша ақпарат алу үшін өнім иелері халыққа қызмет көрсету орталығына немесе олардың жергілікті өкілдеріне хабарласа алады.

## Қоршаған ортаны сақтау және қорғау

- Пешті таңертең ерте немесе түстен кейін кешірек пайдалану арқылы электр қуатын қамтамасыз етуші желілік компаниялардың ең жоғары жүктемесін азайтуға көмектесе аласыз. Пісіру функциясын бағдарламалау параметрлері – әсіресе, «кейінге қалдырылған пісіру» режимі (Пісіру функциялары» бөлімін қараңыз) және «кейінге қалдырылған автоматты түрде тазалау» режимі (>Күтім және пайдалану» бөлімін қараңыз) – пайдаланушының уақытын тиімді пайдалануға мүмкіндік береді.
- Жақсы нәтиже алу үшін және энергияны үнемдеу үшін (шамамен 10%). GRILL (ГРИЛЬ) және GRATIN (ГРАТИН) режимдерін пайдаланғанда пештің есігін жабық ұстаңыз.
- Есік тығыздағыштарын жиі тексеріңіз, олар есікке тығыз келетіндей етіп, қалдық болмауы үшін тазалап сүртіп тұрыңыз, осылайша ыстықтың сыртқа шығуын болдырмайсыз.

# Күтім және пайдалану

## Құрылғыны өшіру

Кез келген бір жұмысты бастамастан бұрын құрылғыны тоқтан ажыратыңыз.

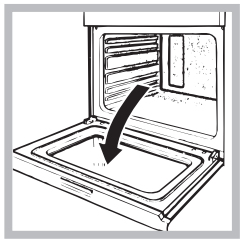
## Құрылғыны тазалау

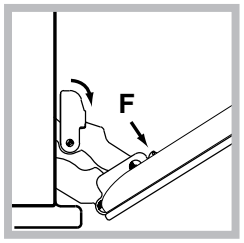
- Тот баспайтын болат немесе эмальданған сыртқы бөліктер және резеңке тығыздағыштар салқын малынып, түссіз сабын жағылған губкамен тазартылады. Қиын дақтарды кетіру үшін арнайы өнімдерді пайдаланыңыз. Жуып болған соң оны шайып, мұқият құрғатыңыз. Қатты ұнтақтарды немесе таттандыратын заттарды пайдаланбаңыз.
- Пештің іші әрбір қолданғаннан кейін жылы кезінде мұқият тазалануы тиіс. Ыстық су мен тазартқышты пайдаланыңыз, одан кейін шайып, жұмсақ шүберекпен құрғатып сүртіңіз. Қырғыш заттарды пайдаланбаңыз.
- Сырғымалы тартпалардан басқа барлық керек-жарақтар күнделікті ыдыстар сияқты жуылуы мүмкін, тіпті оларды ыдыс жуғыш машинаға жууға болады.

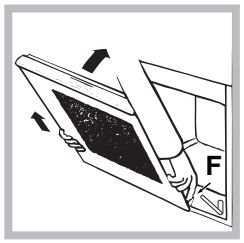
**!** Құрылғыда ешқашан бу тазартқышты немесе шаңсорғышты пайдаланбаңыз.

## Пеш есігін тазалау

Пеш есігінің әйнегін ысқышпен және қырғыш емес тазартқыш құралдармен тазалап, жұмсақ шүберекпен мұқият құрғатыңыз. Қатты қырғыш затты немесе өткір темір қырғыштарды пайдаланбаңыз, себебі олар әйнек бетін тырнап, оның сынуына әкелуі мүмкін.
Мұқият тазалау үшін пештің есігін алып тастауға болады:
1. Пеш есігін толық ашыңыз (сызбаны қараңыз);
Екі ілмекте орналасқан тұтқаларды көтеріп, бұрыңыз (сызбаны қараңыз).





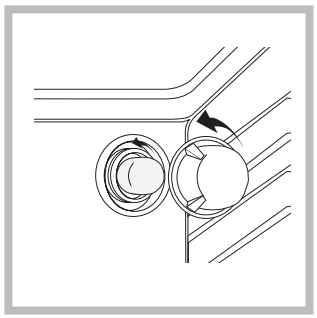




3. Есікті екі жағынан қатты ұстап, жартылай жабыңыз. Қысқыштарды Fбасу арқылы есікті босатыңыз, одан кейін есікті орнынан шығарылатындай өзіңізге қарай тартыңыз (сызбаны қараңыз).

Есікті орнына қою үшін осы іс ретін кері орындаңыз.

**Тығыздағыштарды тексеру**
Пештегі есік тығыздағыштарын жиі тексеріп тұрыңыз. Егер тығыздағыштар зақымдалған болса, жақын жердегі Сатудан кейін қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз («Көмек» бөлімін қараңыз). Тығыздағыштар ауыстырылғанға дейін пешті пайдаланбауды ұсынамыз.

## Шамды ауыстыру



Пештің шамын ауыстыру үшін:
1. Шам ұясының шыны қақпағын алыңыз.
2. Шамды алып, оны сондай басқа шаммен ауыстырыңыз: Қуаты 25 Вт, цоколі E 14.
3. Шыны қақпақты орнына қойыңыз (сызбаны қараңыз).

**! Пеш шамын бөлмені жарықтандыру үшін қолданбаңыз.**